



TRILUX
SIMPLIFY YOUR LIGHT.

DIGITALES
REZEPTBUCH
DIGITAL RECIPE BOOK



Speisen

Dishes



Lauwarmer Kartoffelsalat Warm potato salad	Seite 3 Page 3
Cardo de Navidad (Weihnachtsdistel) Cardo de Navidad (Christmas thistle)	Seite 4 Page 5
Spanferkel Roast piglet	Seite 6 Page 6
Klassischer Sauerbraten Classic Sauerbraten	Seite 7 Page 7
Thunfisch Bowl Tuna Bowl	Seite 8 Page 9
Christmas Pudding Christmas Pudding	Seite 10 Page 11

Gebäck

Pastries



Grittibänz Grittibänz	Seite 12 Page 12
Omas Spritzgebäck Grandma's shortbread	Seite 13 Page 13
Panettone Milanese Panettone Milanese	Seite 14 Page 15
Pflaumen-Crumble Plum crumble	Seite 16 Page 16
Vanillekipferl Vanilla crescents	Seite 17 Page 17
Roscón de Reyes Roscón de Reyes	Seite 18 Page 19
Spanischer Zitronen-Joghurt-Kuchen Spanish lemon yogurt cake	Seite 20 Page 20
Zitronenkekse Lemon cookies	Seite 21 Page 21

Getränke

Drinks



Deutscher hausgemachter Glühwein German handmade mulled wine	Seite 22 Page 22
Schweizer Glühwein Swiss style mulled wine	Seite 23 Page 23
Glühweinlikör Mulled wine liqueur	Seite 24 Page 24
Rotweinpunsch Red wine punch	Seite 25 Page 25
Spanisches Zitronensorbet Spanish lemon sorbet	Seite 26 Page 26



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 750 g festkochende Kartoffeln
- ½ Kopf Weißkohl
- Öl
- 1 Packung gewürfelter Schinken
- 1 TL Meersalz
- ½ TL Pfeffer
- Basilikum
- Kardamom
- 2 EL Butter
- 2 TL körniger Senf
- Thymianblätter
- 1 rote Chili

ZUBEREITUNG:

Beste Zubereitung aus dem Wok im Weber Grill.

Sauce:

- 2 EL Butter zerlassen
- 2 Teelöffel körniger Senf
- Thymianblätter und 1 rote Chili gehackt vermengen

- 750 g festkochende Kartoffeln in ca. 1 cm Scheiben schneiden
- ½ Kopf Weißkohl in Streifen schneiden
- Grill auf ca. 150 °C mit Wok vorheizen (alternativ großer Topf)
- Kartoffeln ca. 15 Minuten mit 2 El Öl garen und dann an den oberen Rand schieben
- Gewürfelten Schinken scharf im Wok anbraten und mit dem Weißkohl und den Kartoffeln vermengen und 15 Minuten garen
- 1 TL Meersalz, ½ TL Pfeffer, Basilikum und Kardamom dazu geben und abschmecken
- Zuletzt Sauce unterrühren und noch 3 Minuten ziehen lassen

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:

- 750 g waxy potatoes
- ½ white cabbage
- oil
- 1 package diced bacon
- 1 teaspoon sea salt
- ½ teaspoon pepper
- basil
- cardamom
- 2 tablespoon butter
- 2 teaspoons grainy mustard
- thyme leaves
- 1 red chili

PREPARATION:

Best prepared using a grill's wok (e.g. Weber grill).

Sauce:

- melt 2 tablespoons of butter,
- 2 teaspoons grainy mustard
- chop and mix thyme leaves and 1 red chili

- cut 750 g waxy potatoes into approx. 1 cm slices
- cut ½ white cabbage into strips
- preheat grill to approx. 150 °C with wok (alternatively you can use a large pot)
- cook potatoes for approx. 15 min with 2 tablespoons of oil and then move to the outer part of the wok/pan
- roast diced bacon in wok and mix it with white cabbage and potatoes. Cook everything for 15 min.
- add 1 teaspoon sea salt, ½ teaspoon pepper, basil and cardamom and season to taste
- at last stir in the sauce and let it steep for another 3 min

CARDO DE NAVIDAD (WEIHNACHTSDISTEL)



ZUTATEN FÜR 3 ODER 4 PERSONEN:

- 500 g saubere Distel (frisch, gefroren oder aus der Dose)
- Saft einer Zitrone (bei Verwendung von frischer Distel)
- Natives Olivenöl extra
- 2 Knoblauchzehen
- Eine Handvoll rohe Mandeln
- 1 Esslöffel Mehl
- 30 g gehackter Serrano-Schinken
- Petersilie
- Salz zum Abschmecken

ZUBEREITUNG:

1. Wenn die Distel frisch ist, wird sie gesäubert, indem die Stränge und die Stacheln, die eventuell vorhanden sind, entfernt werden, bis ein 500 g sauberes Produkt erhalten bleibt (das kann mit einem Gemüseschäler gemacht werden). Als nächstes wird sie gehackt und in Wasser mit Zitronensaft eingelegt, als ob es sich um Artischocken handeln würde, da sie schwarz wird. Wenn die Distel eingefroren oder in Dosen eingelegt ist, sparen wir uns den ganzen Reinigungsschritt.
2. Die Distel in reichlich Wasser mit Salz kochen, 20-25 Minuten, bis sie zart ist. Wenn es sich um eine Distel handelt, die bratfertig ist, was durch Einstechen einiger Stiele mit der Messerspitze bewiesen werden kann, fällt der Schritt weg. Aus dem Wasser nehmen, in eine Auflaufform geben und die Brühe aufbewahren.
3. Für den „Sofrito“ den Boden der Bratpfanne mit nativem Olivenöl bedecken und bei mittlerer Stufe erhitzen. Danach den Knoblauch hacken oder zerdrücken und so lange braten, bis er Farbe annimmt. Den gehackten Schinken zugeben und ein paar Mal wenden. Das Mehl zugeben, kurz anbraten und eine Kelle der kochenden Brühe aus der Distel dazu gießen. Umrühren, damit es gleichmäßig eindickt.
4. Die Mandeln zerdrücken und etwas von der Distelbrühe dazugeben. Den „Sofrito“ in die Auflaufform geben, etwas salzen und verrühren. Abschmecken und ggfs. nachsalzen.
5. Eine Minute kochen lassen; etwas mehr Distelbrühe hinzufügen, wenn sie zu dick ist. Diese Sauce über die Distel gießen.
6. Die Distel mit der Sauce fünf Minuten lang kochen, gerade so lange, bis die Sauce reduziert und dicker geworden ist und die Distel den Geschmack angenommen hat. Mit Petersilie garnieren und heiß servieren (wenn gewünscht, mit Croutons).

CARDO DE NAVIDAD (CHRISTMAS THISTLE)



INGREDIENTS FOR 3 OR 4 PEOPLE:

- 500 g of clean thistle (fresh, frozen or canned)
- the juice of a lemon (if using fresh thistle)
- extra virgin olive oil
- 2 garlic cloves
- a handful of raw almonds
- 1 tablespoon of flour
- 30 g of chopped Serrano ham
- parsley
- salt to taste

PREPARATION:

1. If the thistle is fresh, clean it by cleaning the strands and the spikes you may have until you get 500 g of clean product (it can be done with a vegetable peeler). Chop and soak in water with lemon juice, as if it were artichokes, because it gets black. If the thistle is frozen or canned all the cleaning steps can be skipped.
2. Cook the thistle in abundant water with salt, 20-25 minutes until it is tender – except if it is a ready-to-fry thistle (check by pricking some stalk with the tip of a knife. Remove from the water, put it in a casserole and set aside the broth.
3. To prepare the “sofrito” cover the bottom of a frying pan with virgin olive oil and heat it over medium heat. Chop or mash the garlic and fry it until it gets colored. Add the chopped ham and turn it a few times. Add the flour, fry briefly and pour a ladle of cooking broth from the thistle. Stir so that it thickens evenly.
4. Mash the almonds and add a little of the thistle broth. Add the “sofrito” to the casserole, salt a little and mix. Taste and add salt if necessary.
5. Cook for a minute; add some more thistle broth if it is too thick. Pour this sauce over the thistle.
6. Cook the thistle with the sauce for five minutes, just enough for the sauce to reduce and become thicker and the thistle to take on the flavor. Decorate with parsley and serve hot (if desired, with croutons).

SPANFERKEL ROAST PIGLET



ZUTATEN:

- 1 Spanferkel von 4 oder 5 Kilo
- Schmalz
- 2 Knoblauchzehen
- Petersilie
- Fettsalz
- Pfeffer
- 200 ml Wein
- 200 ml Wasser
- Lorbeerblätter

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst in die Haut des Ferkels einstechen, um die Bildung von Blasen beim Braten zu verhindern.
2. Danach einige kleine Querschnitte machen, ohne zu tief zu gehen.
3. Den Knoblauch, die Petersilie, das Salz und einige Pfefferkörner in einem Mörser zerdrücken. Anschließend mit der Butter mischen.
4. Die Butter in der Auflaufform verteilen und etwas Salz dazugeben. Auf den Boden ein paar nasse Holzlöffel legen, um das Ferkel zu halten.
5. Als nächstes das Ferkel mit der Buttermischung bestreichen und mit Salz bedecken. Auf die Löffel legen, damit die Brühe das Ferkel nicht berührt, und eine kleine Mischung aus Wein und Wasser zusammen mit einigen Lorbeerblättern auf dem Boden verteilen.
6. Den Ofen für 30 Minuten bei 180 °C vorheizen. Für 75 Minuten in den Ofen geben und auf 150 °C Grad senken. Um es knusprig zu machen, die Temperatur für etwa 15 Minuten auf 200 °C erhöhen und rösten lassen. Alle 20 min das Ferkel ein wenig mit der Brühe begießen und das war's!

INGREDIENTS:

- 1 piglet of 4 or 5 kilos
- lard
- 2 garlic cloves
- parsley
- fat salt
- pepper
- 200 ml of wine
- 200 ml of water
- bay leaves

PREPARATION:

1. Begin with pricking the piglet's skin, which will prevent the formation of bubbles at the time of roasting.
2. Continue with some small transversal cuts without going too deep.
3. Crush the garlic, parsley, salt and some peppercorns in a mortar. Once crushed mix it with butter.
4. Grease the oven dish with butter and add a bit of salt. At the bottom add a couple of wet wooden spoons to hold the piglet.
5. Spread the piglet with the mix of butter and cover it with salt. Place the piglet on top of the spoons so that the broth does not touch the piglet and cover the bottom of the oven dish with a little mixture of wine and water together with some bay leaves.
6. Preheat the oven for 30 minutes at 180 °C. When putting it in the oven, lower to 150 °C. Keep in the oven for 1 hour and 15 minutes. To make it crunchy raise the temperature to 200 °C for about 15 minutes and let it toast. Every 20 min pour some broth over the piglet and that's it!



ZUTATEN:

- Rinderbraten | 1,5-2 kg von der Schwanzrolle oder falschem Filet (Bug)
- Suppengrün | 2 Möhren, 2 Stangen Lauch, ¼ Knollensellerie, 1 Zwiebel mit Schale
- 1 Liter Rotwein | Trockener Dornfelder oder Merlot
- 250 ml Essig | 10% Säure
- 150 g Zucker
- 5 Wacholderbeeren, 3 Nelken, 4 Lorbeerblätter
- 500 ml Rinderfond | aus dem Glas oder selbstgemacht
- Pfefferkörner
- Butterschmalz, Tomatenmark

ZUBEREITUNG:

Das Suppengrün grob würfeln und mit den restlichen Zutaten für den Sud (Rotwein, Zucker, Essig und Gewürze) aufkochen und anschließend abkühlen lassen.

Das Fleisch in dem Sud mindestens eine Woche an einem kühlen Ort gut abgedeckt einlegen. Alle 2-3 Tage den Braten einmal wenden damit es überall schön zart und mürbe wird.

Nach einer Woche das Fleisch aus dem Sud nehmen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in etwas Butterschmalz scharf anbraten. Anschließend 1-2 Esslöffel Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anbraten. Mit Sud und dem Rinderfond/brühe aufgießen und mindestens 2 Stunden (Faustformel: mindestens 1 Stunde pro Kilogramm Fleisch) bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Am Ende die Sauce mit etwas Speisestärke/Soßenbinder binden und mit dem Fleisch servieren.

Dazu passen perfekt Rotkohl und Kartoffel-/Semmelknödel.

INGREDIENTS:

- roast beef | 1.5-2 kg from the tail roll or false filet (bow).
- soup greens | 2 carrots, 2 leeks, ¼ celeriac, 1 onion with peel
- 1 liter red wine | dry Dornfelder or Merlot
- 250 ml vinegar | 10% acid
- 150 g sugar
- 5 juniper berries, 3 cloves, 4 bay leaves
- 500 ml beef stock | from a jar or homemade
- peppercorns
- clarified butter, tomato paste

PREPARATION:

Roughly dice the vegetables and boil them with the remaining ingredients for the stock (red wine, sugar, vinegar and spices) and then let them cool down.

Afterwards pickle the meat in the stock for at least one week in a cool place and well covered. Turn the meat once every 2-3 days so that it becomes tender all over.

After a week, remove the meat from the stock, dab it dry, add salt and pepper and fry it in a little clarified butter. Then add 1-2 tablespoons of tomato paste and fry briefly. Pour in the stock and the beef broth and let simmer for at least 2 hours (rule of thumb: at least 1 hour per kilogram of meat) over medium heat. At the end, thicken the sauce with some cornstarch/sauce thickener and serve it with the meat.

It goes perfectly with red cabbage and potato/semmel dumplings.

**ZUTATEN:**

- 500 g Thunfischfilet (z. B. Gelbflosse)
- 4 Frühlingszwiebeln, in Ringen
- 2 Esslöffel Sesamsamen
- 2 Esslöffel Sesamöl
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 2 Esslöffel Fischsauce (Thai)
- 2 Esslöffel geriebener frischer Ingwer
- 1 Chilischote in kleinen Stücken
- 1 Limette, ausgepresst
- 4 Gläser

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Gesamtzeit: 15 Min.

ZUBEREITUNG:

Die geschnittenen Frühlingszwiebeln mit dem Sesam, dem Sesamöl, der Sojasauce, der Fischsauce, dem ausgepressten Limettensaft, dem Ingwer und dem Chili in eine Schüssel geben und umrühren. Abschmecken, ob die Aromen gut ausgewogen sind. Anschließend zusätzliche Sojasauce für ein wenig mehr Salz und zusätzlichen Limettensaft für ein wenig mehr Säure hinzufügen.

Die Thunfischfilets in kleine Stücke schneiden und gut unter das Dressing mischen. Nun den Thunfisch mit Dressing auf die vier Gläser verteilen. Mit etwas extra Sesam und einigen Chilistücken garnieren und servieren (mit Stäbchen oder einer Gabel).

Noch ein Tipp: Das Gericht kann nicht komplett im Voraus zubereitet werden, denn sobald der Thunfisch in die Mischung kommt, sorgt der Limettensaft für ein Stückchen Garung. Das Dressing kann jedoch im Voraus zubereitet werden (ohne den Sesam). Der Thunfisch kann dann in Stücke geschnitten und separat im Kühlschrank aufbewahrt werden. Kurz vor dem Servieren die Sesamsamen zum Dressing geben, den Thunfisch und das Dressing mischen und die Mischung in die Gläser geben!

**INGREDIENTS:**

- 500 g tuna filet (e.g. yellowfin)
- 4 spring onions, in rings
- 2 tablespoons sesame seeds
- 2 tablespoons sesame oil
- 2 tablespoons soy sauce
- 2 tablespoons fish sauce (Thai)
- 2 tablespoons grated fresh ginger
- 1 chili pepper in small pieces
- 1 lime, squeezed
- 4 glasses

Preparation time: 15 min.

Total time: 15 min.

PREPARATION:

Combine the sliced scallions in a bowl with the sesame seeds, sesame oil, soy sauce, fish sauce, squeezed lime juice, ginger and chili and stir. Taste to make sure the flavors are well balanced. Add additional soy sauce for a little more salt and additional lime juice for a little more acidity.

Cut the tuna filets into small pieces and mix well with the dressing. Divide the tuna with dressing among the four glasses, garnish with some extra sesame seeds and a few chili pieces, and serve immediately (with chopsticks or a fork).

Another tip: It isn't possible to make this dish completely ahead of time, because once the tuna enters the mix, the lime juice provides a bit of cooking. However, the dressing can be prepared in advance (without the sesame seeds) and the tuna by cutting it into chunks and store separately in the refrigerator. Just before serving add the sesame seeds to the dressing, mix the tuna and dressing, and pour the mixture into the jars!

**ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN:**

- 150 g getrocknete Johannisbeeren
- 120 g Rosinen
- 120 g goldene Rosinen/Sultaninen
- 2 EL gehackte, kandierte Orangenschale
- 2 EL gehackte, kandierte Zitronenschale
- 2 EL gehackte Walnüsse oder Mandeln (optional)
- ½ Tasse Brandy
- 150 g frische, weiße Semmelbrösel
- 70 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 1 TL Gewürzmischung (hausgemachte Gewürzmischung)
- 1 TL Zimt
- 115 g geschredderter Rindertalg
- 165 g brauner Zucker
- 2 große Eier, leicht geschlagen
- 1 kleiner Apfel, geschält, entkernt, gerieben
- 1 EL schwarzer Sirup oder Melasse
- 1 Zitronenschale
- 1 Orangenschale
- Brandy-Butter zum servieren (aus Butter, Zucker & Brandy)

Vorbereitungszeit: 25 Min.

Kochzeit: 8 h

Gesamtzeit: 8 h 25 min

ZUBEREITUNG:

1. Die Rosinen, Sultaninen, Johannisbeeren, Mandeln und die gehackte, kandierte Zitronenschale in eine Schüssel geben. Den Brandy dazu gießen und alles vermischen. Als nächstes die Schüssel abdecken und über Nacht stehen lassen, so dass der Brandy in die Früchte einziehen kann.
2. Am nächsten Tag die Semmelbrösel, Mehl, braunen Zucker und Gewürze hinzugeben und vermischen.
In einer weiteren Schüssel die eingeweichten/getrockneten Früchte, den Apfel, den schwarzen Sirup, den Talg, die Orangen- und Zitronenschale, sowie die Eier vermischen.

Nun die Inhalte der beiden Schüsseln vermischen. Der Teig wird klebrig und dick sein.

Danach wird die Puddingform (2L / 3.5 l) großzügig eingefettet und der Teig hineingegeben, sowie oben glatt gestrichen.

Anschließend einen Kreis aus Backpapier schneiden, welcher genau auf die Puddingform passt. Das Backpapier leicht einfetten und mit der eingefetteten Seite nach unten auf den Teig legen. Zwei weitere Zuschnitte Backpapier über die Puddingform legen, sodass diese über die Seiten nach unten hinausgehen. Falls die Puddingform zu klein ist und der Teig zu hoch kommt, in der Mitte des Backpapiers eine Einkerbung falten, sodass der Pudding während das Backens Platz hat sich zu entfalten.

Danach überstehendes Papier abschneiden. Das Backpapier sichern, indem man die Seiten faltet und per Faden sichert (einfacher geht das, wenn vorab mit einem Gummiband gesichert wird, welches nach Anbringen des Fadens entfernt wird). Tipp: Wenn die Form einen Deckel hat, trotzdem lieber Backpapier drüber legen und dann verschließen.

Anschließend wird ein großer Topf Wasser schwach zum köcheln gebracht. Den Topf mit einem Tuch oder Untersetzer abdecken, um einen direkten Kontakt mit dem Pudding zu vermeiden und ein Anbrennen vorzubeugen. Danach den Pudding auf das Tuch in den Topf geben.

Der Wasserstand sollte bis zur Mitte der Puddingform reichen. Nun den Deckel auf den Topf geben und ca. 8h bei schwacher Hitze dünsten lassen. Zwischendurch immer mal wieder schauen, ob der Wasserstand hoch genug (mittig) ist. Falls nicht, Wasser hinzugeben.

Umso länger der Pudding dünstet, umso dunkler wird er.

3. Wenn der Pudding fertig ist, vorsichtig aus dem Topf nehmen und für 5 Minuten stehen lassen. Danach auf einen Teller übertragen. Solange warten, bis der Pudding auf den Teller rutscht. Nun komplett auskühlen lassen.

Für die Aufbewahrung das Backpapier entfernen und den Pudding erst in Frischhaltefolie und dann in Aluminiumfolie fest einwickeln. Dann an einem kalten, dunklen Ort aufbewahren, am besten im Keller. Wenn kein Keller oder ähnliches vorhanden sein sollte, kann der Pudding auch im Kühlschrank aufbewahrt werden. Es muss aber darauf geachtet werden, dass er fest und zweimal mit Frischhaltefolie, sowie Aluminiumfolie eingewickelt wurde, um ihn vor dem Austrocknen zu schützen. Um den Pudding einzufrieren müssen die gleichen Schritte befolgt werden und der Pudding anschließend in einen Gefrierbeutel gelegt werden.

Zum Servieren den Pudding erneut für 30-60 Min. im Topf erhitzen oder in der Mikrowelle in einem Mikrowellen-sicheren Gefäß, um die Feuchtigkeit zu erhalten.

Den Pudding mit der Sauce servieren (z.B. Brandy Butter) oder mit Puderzucker, Sahne, Vanillesoße, Eis oder Zitronensauße.

Interessante Info:

In der UK wird der Plumpudding traditionell am letzten Sonntag vor dem Advent (typischerweise am letzten Sonntag im November oder 5 Wochen vor Weihnachten) vorbereitet. Eine bekannte Tradition ist es eine Silbermünze (sechs Pfennig) in den Pudding Teig zu geben. Diese wird der Person, die sie findet Glück bringen. Wenn der Pudding gekocht wurde und abgekühlt ist, wird er vorsichtig eingepackt und aufbewahrt bis er Weihnachten fertig zum Servieren ist.

**INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:**

- 150 g dried currants
- 120 g raisins
- 120 g golden raisins/sultanas
- 2 tablespoons finely chopped candied orange peel
- 2 tablespoons finely chopped candied lemon peel
- 2 tablespoons finely chopped walnuts or almonds, optional
- ½ cup brandy
- 150 g fresh white breadcrumbs
- 70 g all-purpose flour
- ½ tsp baking powder
- ½ teaspoon salt
- 1 teaspoon mixed spice (homemade mixed spice)
- 1 tsp ground cinnamon
- 115 g shredded beef tallow
- 165 g packed dark brown sugar
- 2 large eggs, lightly beaten
- 1 small apple, peeled, cored, and grated
- 1 tablespoon black treacle or molasses
- zest of one lemon
- zest of one small orange
- Hard Sauce, for serving

Preparation Time: 25 min

Cook Time: 8 h

Total Time: 8 h 25 min

ZUBEREITUNG:

1. Place the raisins, sultanas, currants, almonds, and candied chopped citrus peel in a bowl. Add the brandy and stir to combine the mixture. Cover and let sit overnight to allow the brandy to fully penetrate the fruit.
2. The next day, place the breadcrumbs, flour, brown sugar, and spices in a bowl and stir to combine.

In another bowl add the soaked dried fruit mixture, grated apple, black treacle, tallow, lemon and orange zest, and eggs. Stir to combine.

Add the dry mixture to the fruit mixture and stir to thoroughly combine it. It will be thick and sticky.

Generously butter the pudding mold (2 liter/3.5 pints mold) and scoop the batter into the mold, pressing down and smoothing the top.

Cut a circle out of parchment paper the same diameter as the top of the pudding mold. Lightly butter the paper and place it, butter side down, on top of the batter. Next tear off two more pieces of parchment paper large enough to cover the top of the pudding mold and partially down the sides of the mold. If the pudding mold is small and the batter comes to the top of it, fold a pleat in the center of the parchment papers to allow room for expansion as the pudding cooks. Trim off excess paper.

Secure the paper by folding down the sides and tying securely with a string (to make it easier secure it first with a rubber band while tying it and then remove the rubber band).

Note: If your mold comes with a lid as mine does, I still like to add a layer of parchment paper before securing the lid.

Bring a large pot of water to a very low simmer. Place a folded cloth or trivet on the bottom of the pot to prevent the pudding mold from coming in direct contact with the pot in order to prevent scorching.

Lower the pudding mold down into the water on top of the folded cloth. The water level should come up to the halfway point of the pudding mold. Cover the pot with the lid.

Steam the pudding over very low heat for approximately 8 hours. Check periodically to ensure the water level is still at the halfway point and add more water as needed.

The longer the pudding steams the darker in color it will become.

3. When the pudding is done steaming, carefully lift out the pudding mold and let it sit for 5 minutes. Then invert the pudding on a plate. Let it sit until the pudding slides out onto the plate. Let the pudding cool completely.

To store, remove the parchment paper and wrap the pudding with clean parchment paper followed by aluminum foil. Wrap tightly. Store it in a cool, dark place, preferably a basement. If you do not have a cool, dark environment in your home you can keep it in the fridge but make sure it is tightly wrapped in two layers of plastic wrap and some aluminum foil to prevent it from drying out. Follow these same guidelines along with placing the pudding in a ziplock freezer bag to freeze the pudding.

If the pudding is ready to serve, it should be reheated either by re-steaming it for 30-60 minutes or until heated through or you can also microwave it in a microwave safe container to keep the moisture in.

Serve with Hard Sauce (i.e., brandy butter) or powdered sugar, whipped cream, vanilla custard, ice cream, or lemon sauce.

Interesting fact:

In the UK, Christmas pudding was traditionally prepared on the last Sunday before Advent (typically the last Sunday in November, or 5 weeks before Christmas). A popular tradition was to add a silver coin (six pence) to the pudding batter and whoever found the coin in their serving would have good luck. Once cooked and cooled down, the puddings would be carefully wrapped and stored in the basement until ready for serving on Christmas.



ZUTATEN:

Teig

- 500 g Zopfmehl
- 1 ½ TL Salz
- 3 ½ EL Zucker
- ½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
- 80 g Butter, in Stücken, weich
- 3 dl Milch, lauwarm

Formen

- 8 Rosinen
- 1 Ei, verklopft
- 2 EL Hagelzucker

INGREDIENTS:

Dough

- 500 g flour (90% wheat, 10 % spelt)
- 1 ½ tsp salt
- 3 ½ tbs sugar
- ½ cubes yeast (approx. 20 g), crumbled
- 80 g butter, in pieces, soft
- 3 dl milk, lukewarm

Forms

- 8 sultanas
- 1 egg, beaten
- 2 tbs of sugar crystals

ZUBEREITUNG: Gesamt: 3,5 Std. | Aktiv: 40 Min.

Teig

Zopfmehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, ca. 5 Min. zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Formen

Teig in 4 Stücke schneiden, zu je einer Rolle formen, ca. 1/4 für den Kopf abschneiden. Für die Beine das untere 1/3 der Rolle einschneiden. Für die Arme das obere 1/3 seitlich einschneiden. Kopf zu einer ovalen Kugel formen und auf den Körper setzen. Mit den Rosinen Augen formen. Grittibenze auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, nochmals 30 Min. aufgehen lassen. Als letztes mit Ei bestreichen, Hagelzucker über den Bauch streuen.

Backen

Ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

PREPARATION: Total: 3.5 hours | Active: 40 min.

Dough

Mix the flour, salt, sugar and yeast in a bowl. Add butter and milk, knead for about 5 minutes to create a soft, smooth dough. Cover and leave to rise for about 2 hours at room temperature until doubled in size.

Forms

Cut the dough into 4 pieces, form each into a roll, cut off about 1/4 for the head. For the legs, cut the bottom 1/3 of the roll. For the arms, cut the upper 1/3 at the sides. Form the head into an oval ball and place it on the body. Form eyes with the sultanas. Place the form on a baking tray covered with baking paper and leave to rise for another 30 minutes. Brush the crispbread with egg and sprinkle sugar over the belly.

Baking

Approx. 25 minutes in the lower half of the oven preheated to 180 °C. Remove and cool on a grid.



ZUTATEN:

- 500 g Butter
- 500 g Mehl
- 250 g Mondamin
- 375 g Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 EL Rum
- 1 TL Backpulver
- 200 g gemahlene Mandeln
- 400 g Kuvertüre

ZUBEREITUNG:

Alles in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig kneten. Den Teig für 24 Stunden kaltstellen. Danach den Teig in einen Spritzbeutel oder „Fleischwolf“ füllen. Die Plätzchen mundgerecht auf einem Backblech verteilen und für 15 Minuten bei 160 Grad Umluft backen. Plätzchen auskühlen lassen und mit Kuvertüre bestreichen.

INGREDIENTS:

- 500 g butter
- 500 g flour
- 250 g starch flour
- 375 g sugar
- 1 PK vanilla sugar
- 1 pinch of salt
- 2 eggs
- 1 tbsp rum
- 1 tsp baking powder
- 200 g ground almonds
- 400 g chocolate couverture

PREPARATION:

Put everything in a mixing bowl and knead into a dough. Put the dough in a fridge for 24 hours. Then fill the dough into a piping bag or "meat grinder". Divide the cookies in bite-sized pieces on a baking tray and bake for 15 minutes at 160 degrees convection. Cool the cookies and coat with chocolate couverture.



ZUTATEN FÜR DEN ERSTEN TEIL:

- 20 g Weizenmehl (W320)
- 20 g frische Hefe
- 9 g Wasser

ZUTATEN FÜR DIE ZWEITE AUFRISCHUNG:

- 40 g Weizenmehl (W320)
- 40 g frische Hefe
- 17 g Wasser

ZUTATEN FÜR DIE DRITTE AUFRISCHUNG:

- 80 g Weizenmehl (W320)
- 80 g frische Hefe
- 34 g Wasser

Erster Panettone-Teig

- 400 g Weizenmehl (W320)
- 170 g weiche Butter
- 190 g frische Hefe, von der 3. Auffrischung
- 200 g Eigelb
- 150 g Wasser, 28 °C
- 175 g Puderzucker

Zweiter Panettone-Teig

- 100 g kräftiges Weizenmehl (W320)
- 35 g Hagelzucker
- 60 g Eigelb
- 60 g weiche Butter
- 16 g Honig
- 12 g Salz
- ½ Vanilleschote, Tahiti, Samen abgeschabt
- ½ Orangenschale, frisch geschält
- ½ Zitronenschale, frisch geschält
- 200 g kandierte Orangen, 1cmx1cm
- 200 g Rosinen

Glasur

- 40 g Mandelmehl
- 40 g Haselnussmehl
- 120 g Hagelzucker
- 9 g weiches Mehl
- 2 g Kakaopulver
- 3 g Maismehl
- 50 g Eiweiß
- Perlzucker zum garnieren

Der Panettone ist ein wahres Symbol der italienischen Weihnacht, komplex, subtil, aromatisch und einfach köstlich. Er wird mit Mutterhefe zubereitet und erfordert sowohl für die Zubereitung als auch für das Hefen Zeit. Wir wissen, dass es Zeit braucht, Gutes zu tun, und der Panettone ist keine Ausnahme, aber was für eine Genugtuung, dieses Rezept zu Hause zuzubereiten!

FÜR DIESES REZEPT WIRD EINE SPEZIALAUSRÜSTUNG BENÖTIGT, DARUNTER:

- Temperaturfühler zur Messung des Teigs.
- Einen stehenden Mixer.
- Panettone-Formen, erhältlich bei spezialisierten Online-Händlern.
- Stricknadeln oder dünne Holzdübel, um die Panettone nach dem Backen kopfüber aufzuhängen.

ZUBEREITUNG:

- Es wird mit der Herstellung eines Mutterteiges begonnen. Am besten ist es, dies am Tag vor dem Servieren um 6 Uhr morgens zu tun. Alle Zutaten für „natürliche Hefe, der ersten Auffrischung“ in einem Standmixer mit Knethaken mischen und 7 Minuten lang rühren, wobei darauf zu achten ist, dass die Temperatur des Teigs 27 °C nicht überschreitet. Den Teig 3 Stunden bei 27 °C gehen lassen, bis er sein Volumen verdreifacht hat.
- Um etwa 10 Uhr morgens alle Zutaten für die „zweite Auffrischung“ im Standmixer mit dem ersten Teig verrühren und 7 Minuten rühren. Der endgültige Teig sollte eine maximale Temperatur von 27 °C erreichen. Den Teig 3 Stunden lang bei 27 °C aufgehen lassen, bis er sein Volumen verdreifacht hat.
- Um ca. 14.00 Uhr den Vorgang mit der Mischung der Zutaten für die „dritte Auffrischung“ wiederholen und 7 Minuten lang rühren, wobei der endgültige Teig eine Temperatur von 27 °C erreichen sollte. Den Teig 3 Stunden lang bei 27 °C aufgehen lassen, bis er sein Volumen verdreifacht hat. Der resultierende Teig ist der „Mutterteig“ für den Panettone.
- In dieser Nacht (gegen 18 Uhr) den ersten Panettone-Teig herstellen. Den Puderzucker bei schwacher Hitze im Wasser schmelzen und dann das Mehl sowie die Hälfte des Eigelbes hinzufügen.
- In einem Standmixer mischen und gut durchrühren, um einen glatten und elastischen Teig zu erhalten. Den Mutterteig aus der dritten Auffrischung und die restlichen Eigelbe dazugeben und verrühren. Zum Schluss die weiche Butter nach und nach hinzufügen. Der fertige Teig sollte eine Temperatur von 26 °C haben.
- Den Teig ruhen lassen und das Volumen für 12 Stunden bei 27 °C verdreifachen.
- Am nächsten Tag um 7 Uhr morgens den zweiten Panettonteig herstellen, indem man den ersten Teig mit dem Mehl in einem Standmixer vermischt. Etwa 15 Minuten lang kneten. Wenn der Teig sehr dünn ist, muss eventuell etwas mehr Mehl hinzugefügt werden.
- Zucker und Eigelb in 3 Schritten zugeben, wobei jedes Mal vor der nächsten Zugabe eine Verbindung hergestellt werden muss.
- Honig, Vanillesamen, Orangen- und Zitronenschalen hinzufügen. Nach dem Mischen das Salz hinzufügen und weitere 3 Minuten mischen.
- Die weiche Butter nach und nach knötchenweise hinzufügen und mischen, bis sie glatt, glänzend und elastisch ist. Die kandierten Orangen und Rosinen mischen und zum Teig geben. Eine Stunde bei 27 °C ruhen lassen.
- Um etwa 8.30 Uhr den Teig in zwei Hälften teilen, jedes Stück sollte etwa 1050 g wiegen. Weitere 6 Stunden bei 27 °C gehen lassen.
- Um etwa 15.30 Uhr den Ofen auf 170 °C vorheizen.
- Für die Glasur alle Zutaten mit einem Stabmixer pürieren und den Panettone damit glasieren. Mit Mandeln und Perlzucker bestreuen.
- Backen, bis der innere Teil des Panettone 94 °C erreicht hat, dann aus dem Ofen nehmen und kopfüber hängen lassen, indem man eine Stricknadel oder ein langes Stück Dübel durch den Boden des Panettone steckt und ihn aufhängt. Vor dem Servieren 12 Stunden ruhen lassen.

PANETTONE MILANESE



INGREDIENTS:

First Refresh

- 20 g of wheat flour (W320)
- 20 g of natural yeast
- 9 g of water

Second Refresh

- 40 g of wheat flour (W320)
- 40 g of natural yeast
- 17 g of water

Third Refresh

- 80 g of wheat flour (W320)
- 80 g of natural yeast
- 34 g of water

First Panettone Dough

- 400 g of wheat flour (W320)
- 170 g of butter, soft
- 190 g of natural yeast, from the third refresh
- 200 g of egg yolk
- 150 g of water, at 28 °C
- 175 g of caster sugar

Second Panettone Dough

- 100 g of wheat flour (W320)
- 35 g of caster sugar
- 60 g of egg yolks
- 60 g of butter, soft
- 16 g of honey
- 12 g of salt
- ½ vanilla bean, Tahitian, seeds scraped
- ½ orange peel, freshly zested
- ½ lemon peel, freshly zested
- 200 g of candied orange zest, 1cmx1cm
- 200 g of raisins

ICING

- 40 g of almond flour
- 40 g of hazelnut flour
- 120 g of caster sugar
- 9 g of soft flour
- 2 g of cocoa powder
- 3 g of cornflour
- 50 g of egg white
- pearl sugar, to garnish

Panettone is a true symbol of Italian Christmas, complex, subtle, aromatic and simply delicious. It is prepared with mother yeast and requires time for both preparation and leavening. We know, it takes time to do good things and Panettone is not an exception, but what a satisfaction to make this recipe at home!

FOR THIS RECIPE YOU WILL NEED SOME SPECIALIST KIT, INCLUDING:

- Temperature probe for measuring the dough.
- A standing mixer.
- Panettone cases, available from specialist online retailers.
- Knitting needles or thin wooden dowels for suspending the panettone upside down after baking.

PREPARATION:

- To begin, start making a mother dough. It's best to do this at 6 am the day before serving. Mix all of the ingredients for 'natural yeast, first refresh' in a stand mixer fitted with a dough hook and stir for 7 minutes, making sure the temperature of the dough does not exceed 27 °C. Allow to rise for 3 hours at 27 °C until tripled in volume.
- At approximately 10 am, mix all the ingredients for the 'second refresh' in the stand mixer with the first set of dough, stirring for 7 minutes. The final dough should reach a max temperature of 27 °C. Leave to rise for 3 hours at 27 °C until tripled in volume.
- At approximately 2 pm, repeat the process with the mixture of ingredients for the 'third refresh', stirring for 7 minutes with the final dough reaching 27 °C. Leave to rise for 3 hours at 27 °C until tripled in volume. The resulting dough is the 'mother dough' for the panettone.
- That night (at around 6 pm) make the first panettone dough. Melt the caster sugar in the water over a low heat, then add the flour and half of the egg yolks.
- Combine in a stand mixer and mix thoroughly to obtain a smooth and elastic dough. Add the mother dough from the third refresh and the remaining egg yolks, mixing until combined. Finish by adding the soft butter a little at a time. The final dough should be at a temperature of 26 °C.
- Leave to rest and triple in volume for 12 hours at 27 °C.
- At 7 am the next day, make the second panettone dough by mixing the first dough with the flour in a stand mixer. Knead for about 15 minutes. If the dough is very thin, you may need to add a little more flour.
- Add the sugar and egg yolks in 3 additions, allowing to combine before the next addition each time.
- Add the honey, vanilla seeds, orange and lemon zests. Once combined, add the salt and mix for another 3 minutes.
- Gradually add the soft butter a knob at a time and mix until smooth, shiny and elastic. Mix the candied oranges and raisins and add to the dough. Allow to rest for one hour at 27 °C.
- At approximately 8.30 am, divide the dough in half, each piece should weigh about 1050 g. Roll each piece twice and place in the panettone mould. Leave to rise for another 6 hours at 27 °C.
- At around 3.30 pm, preheat the oven to 170 °C.
- To make the icing, blend all the ingredients with a hand blender and use to glaze the panettone. Sprinkle with almonds and pearl sugar.
- Bake until the inner part of the panettone reaches 94 °C, then remove from the oven and leave to hang upside down by inserting a knitting needle or long piece of dowling through the bottom of the panettone and suspending it. Leave for 12 hours before serving.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 800 g Pflaumen
- 70 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Marsala (Dessertwein)
- 100 g Haferflocken, (zart)
- 90 g brauner Zucker
- 75 g Mehl
- 90 g Butter
- ½ TL Zimt

★★★★
**GEWINNER
REZEPT**
★★★★

ZUBEREITUNG:

Die Pflaumen ordentlich waschen, entsteinen und anschließend halbieren. In einer Schüssel die Hälften der Pflaumen mit dem Zucker, 1 TL Zimt, Zitronensaft und dem Marsala mischen. Anschließend die Pflaumen in einer mit Butter eingefetteten Auflaufform (ca. 28 cm) verteilen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

In einer zweiten Schüssel die Haferflocken mit dem braunen Zucker, 1/2 TL Zimt und Mehl vermischen.

Danach die weiche Butter mit der Masse verkneten. Den Streusel krümelweise über die Pflaumen verteilen. Den Pflaumen-Crumble für ca. 40 Min. goldbraun backen. Wer die Krümel noch etwas knuspriger und knackig braun mag, kann zum Schluss kurz die Grillfunktion am Ofen einstellen bis die gewünschte Bräune erreicht ist. Pflaumen-Crumble schmeckt am besten warm. Dazu passt Schlagsahne und Vanilleeis.

Tip: Wer gerne viel Streusel mag sollte die dreifache Menge verquirlen. 300 g Haferflocken, 270 g brauner Zucker, 270 g Butter, 1 ½ TL Zimt, 225 g Mehl

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:

- 800 g plums
- 70 g sugar
- 1 teaspoon cinnamon
- 1 tablespoon lemon juice
- 1 tablespoon Marsala (dessert wine)
- 100 g oat flakes, (tender)
- 90 g brown sugar
- 75 g flour
- 90 g butter
- ½ teaspoon cinnamon

★★★★
**WINNER
RECIPE**
★★★★

PREPARATION:

Wash the plums properly, pit them and then cut them in half. In a bowl, mix the halves of the plums with the sugar, 1 tsp. cinnamon, lemon juice and the Marsala. Then spread the plums in a casserole (about 28 cm) greased with butter. Preheat the oven to 180 °C.

In a second bowl, mix the oat flakes with the brown sugar, 1/2 tsp cinnamon and flour. Then knead the soft butter with the mixture.

Spread the crumble crumbs over the plums. Bake the plum crumble for about 40 minutes until golden brown. If you like the crumbs to be even crispier and crispy brown, you can finally briefly adjust the grill function on the oven until the desired browning is achieved. Plum crumble tastes best warm. It goes well with whipped cream and vanilla ice cream.

Tip: If you like lots of crumbles, you should whisk three times the amount: 300 g oat flakes, 270 g brown sugar, 270 g butter, 1 ½ TL cinnamon, 225 g flour

VANILLEKIPFERL

VANILLA CRESCENTS



ZUTATEN:

- 500 g Mehl
- 160 g Staubzucker
- 400 g Butter
- 200 g Mandeln gerieben
- 2 Pkg Vanillezucker

ZUR DEKORATION:

- 1 Pkg Vanillezucker
- 5 EL Staubzucker

ZUBEREITUNG:

Für die Vanillekipferl Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, in kleine Stücke geschnittene Butter und die geriebenen Mandeln (oder Nüsse) zu einem Teig verarbeiten und diesen 1 Stunde (in Folie gewickelt) in den Kühlschrank legen.

Danach den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle formen (mit ca. 3-4 cm Durchmesser) und von dieser Rolle ca. 1-1,5 cm dicke Scheiben abschneiden. Diese Scheiben zu Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech bei 175 °C für ca. 12-15 Minuten (Umluft) hellbraun backen.

Die noch warmen Kipferl in einer Mischung aus Staubzucker & Vanillezucker wälzen und danach vollständig abkühlen lassen.

INGREDIENTS:

- 500 g flour
- 160 g icing sugar
- 400 g butter
- 200 g almonds grated
- 2 small bags of vanilla sugar

TO DECORATE:

- 1 small bag of vanilla sugar
- 5 tablespoons icing sugar

PREPARATION:

For the vanilla crescents, mix the flour, icing sugar, vanilla sugar, butter cut into small pieces and the grated almonds (or nuts) into a dough and place it in the fridge (wrapped in foil) for 1 hour.

Then remove the dough from the fridge, form a roll on a floured work surface (with a diameter of approx. 3-4 cm) and cut off slices of approx. 1-1.5 cm thick from this roll. Form these slices into crescents and bake on a baking tray covered with baking paper at 175 °C for approx. 12-15 minutes (fan-assisted) until light brown.

Roll the still warm crescents in a mixture of icing sugar & vanilla sugar and let them cool completely.

ROSCÓN DE REYES – EIN SPANISCHES WEIHNACHTSDESSERT



ZUTATEN:

- 650 g starkes Mehl
- 250 ml warme Milch
- 25-30 g frische Hefe
- 120 g Zucker
- 120 g geschmolzene Butter oder Margarine
- 2 Eier und 1 Eigelb
- 10 g Salz
- 2½ Esslöffel Orangenblütenwasser
- geriebene Schale von 1 großen Zitrone und 1 Orange

ZUR DEKORATION:

- Gefrostete oder kandierte Früchte
- Zucker
- 1 geschlagenes Ei
- 1 Orange
- ofenfeste Figuren

ZUBEREITUNG:

Zunächst wird ein wenig von den 250 ml warmen Milch mit 2 oder 3 Löffeln Mehl vermengt. 25-30 g frische, zerbröckelte Hefe hinzufügen und verrühren. Zugedeckt 15 bis 20 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen, damit die Hefe gärt.

Sobald der Vorteig gegoren ist, das restliche Mehl in eine große Schüssel geben und nach und nach die restlichen Zutaten hinzufügen: Zucker, Zitronen- und Orangenschale, Salz, Milch, 2 Eier, Zucker, den Vorteig, das Orangenblütenwasser und schließlich die geschmolzene Butter oder Margarine. Rühren, bis ein homogener Teig entsteht.

Eine glatte Oberfläche mit Mehl bestreuen und den Teig einige Minuten lang mit den Händen gut durchkneten. Wenn nötig, etwas mehr Mehl hinzufügen,

um den Teig gut zu verarbeiten. Zu einer Kugel formen und sobald er gut geknetet ist, in einem luftdichten Behälter oder mit einem oder zwei feuchten Tüchern abgedeckt für einige Stunden an einem warmen Ort ohne Zugluft aufbewahren.

Nach zwei Stunden sollte der Teig etwa doppelt so groß geworden sein. Aus dem Behälter nehmen und auf einer glatten, bemehlten Oberfläche erneut kneten. Nach und nach formen wir einen Krapfen.

Mit diesem Teig können auch zwei Roscones (Rosenkränze) gemacht werden; ein größerer und ein kleinerer oder auch ein größerer und zwei mittelgroße. Wenn zwei Roscones gemacht werden, wird der Teig getrennt und jeder einzelne Teig wird noch einmal durchgeknetet und in Form gebracht. Anschließend mit dem Finger eindrücken, um ein Loch zu formen (nicht zu klein, da dies beim Backen kleiner wird). Den Teig wiederum für etwa eine Stunde zugedeckt und an einem warmen Ort ruhen lassen. Ein guter Tipp ist, den Ofen vorher bei 50 °C einzuschalten und ihn auszuschalten und die Roscones in den Ofen zu stellen, damit sie warm bleiben.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Schließlich können die Roscones mit Ei bestrichen und nach Belieben dekoriert werden, zum Beispiel mit kandierten Früchten, kandierten Orangen, Mandelblättchen, Puderzucker und so weiter.

Die fertigen Roscones für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei kleineren kann eine Backzeit von 15 Minuten ausreichend sein.

Die fertigen Teilchen aus dem Ofen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Bei Belieben die Roscones längs halbieren und mit Sahne, Trüffel oder der Lieblingsfüllung füllen.

ROSCÓN DE REYES – A SPANISH CHRISTMAS DESSERT



INGREDIENTS:

- 650 g of strong flour
- 250 ml of warm milk
- 25-30 g of fresh yeast
- 120 g of sugar
- 120 g melted butter or margarine
- 2 eggs and 1 yolk
- 10 g of salt
- 2½ tablespoons of orange blossom water
- grated skin of 1 large lemon and 1 orange

TO DECORATE:

- frosted or candied fruits
- sugar
- 1 beaten egg
- 1 orange
- oven-proof figurines

PREPARATION:

First mix a bit of the 250 ml of warm milk with 2 or 3 spoonfuls of the flour. Add 25-30 g of fresh yeast, crumbled, and stir. Cover and let it sit for 15 to 20 minutes in a warm place so that it ferments.

Once the pre-dough has fermented, add the rest of the flour in a large bowl and gradually add the rest of the ingredients: sugar, lemon and orange peel, salt, milk, 2 eggs, sugar, the pre-dough that we had in another fermenting container, the orange blossom water and finally the melted butter or margarine. Stir until a homogeneous dough is left.

Flour a smooth surface and knead the dough for a few minutes by hand. If necessary, add a little more flour in order to work the dough well. Give our dough a ball shape, and once it is well kneaded, keep it in

an airtight container or covered with one or two damp cloths for a couple of hours in a warm place without draughts.

After two hours the dough should have doubled in size. Take it out of the container and on a smooth floured surface, knead it again and shape a doughnut step by step. With this dough you can make two roscones, one bigger and one smaller, but it is also possible to make a bigger one or two medium ones. There is also the possibility to make two roscones, to do so, separate the dough and knead each one of them giving it a shape and making the hole with your finger (not too small since the hole will shrink when baking). Let the dough rest again for about an hour well covered and in a warm place. A good tip is to turn on the oven previously at 50 °C, turn it off again and put the roscones in the oven so they stay warm.

Finally, glaze the roscones with egg, and decorate them, for example with candied fruit, candied oranges, flaked almonds, powdered sugar, or whatever you prefer.

Once the roscones are decorated, put them in the oven preheated to 180 °C for about 20 minutes. If there is a small roscone it will probably be ready after 15 minutes. Take them out, let them cool down a bit and possibly cut them in half and fill them with cream, truffle or our favorite filling.



ZUTATEN:

- 1 Zitronenjoghurt
- 1 Becher (mit dem Joghurtbecher) Sonnenblumenöl
- 2 Becher (mit dem Joghurtbecher) Zucker
- 3 Becher (mit dem Joghurtbecher) Mehl
- 3 Eier
- 1 Beutel (16 g) Backpulver
- Butter oder Margarine zum Einfetten der Backform

Das Ideal ist, Zitronenjoghurt zu verwenden, weil es ihm einen besonderen Geschmack verleiht. Wenn man keinen Zitronenjoghurt findet kann man einen natürlichen verwenden und Zitronenschale dazugeben, um dem Kuchen etwas Geschmack zu verleihen.

ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den Joghurt in eine Schüssel geben und das Joghurtglas als Maßeinheit verwenden. Die Eier mit dem Zucker mischen und die Hefe mit dem gesiebten Mehl und Öl hinzufügen.

Zu einem homogenen und feinen Teig verkneten (hier verwendet man am Besten einen Elektromixer). Dieser Teig wird in eine herausnehmbare Form gegossen, welche mit Butter bestrichen und mit Mehl bestreut wird, damit der Kuchen dann leicht aus der Form entfernt werden kann.

30-35 Minuten bei 180 °C backen oder bis eine Messerspitze beim Durchstechen in der Mitte des Kuchens sauber herauskommt.

Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

INGREDIENTS:

- 1 lemon yogurt
- 1 cup (with the yogurt cup) sunflower oil
- 2 cups (with the yogurt cup) sugar
- 3 cups (with the yogurt cup) flour
- 3 eggs
- 1 bag (16 g) baking powder
- butter or margarine to grease the baking dish

The ideal is to use lemon yogurt because it gives it a special flavor. If you cannot find lemon yogurt you can use a natural one and add lemon peel to give the cake some flavor.

PREPARATION:

Preheat the oven to 180 °C.

Put the yogurt in a bowl and use the yogurt jar as a unit of measurement. Mix the eggs with the sugar and then add the yeast with the sifted flour and oil (ideally using an electric mixer).

Once a homogeneous and smooth dough is created, pour it into a removable form, greased with butter and sprinkled with flour, so that the cake can then be easily removed from the mold.

Bake for 30-35 minutes at 180 °C or until that the tip of the knife comes out clean when piercing the center of the cake.

Remove from the mold and leave to cool.



ZUTATEN:

- 125 g weiche Butter
- 220 g Zucker
- ½ TL Vanille-Extrakt
- 1 Ei (bei kleinen Eiern besser 2)
- 1 unbehandelte Zitrone: Schale und Saft
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Backpulver
- 1 Prise Natron
- 240 g Mehl
- Puderzucker (optional)

ZUBEREITUNG:

Ofen auf 175 °C vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen.

In einer großen Schüssel (mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine) Butter und Zucker zusammenrühren und aufschlagen bis die Masse fluffig ist. Vanille-Extrakt, Ei, Zitronenschale und 1-2 EL Zitronensaft dazu geben und weiterrühren.

Mehl, Salz, Backpulver u. Natron zusammenmischen und nach und nach unter den Teig mischen.

Gut gehäufte Teelöffel Teig auf das Backblech setzen/vom Löffel streichen. Die Form ist relativ egal, da die Kekse beim Backen sowieso flach und rundlich werden. Zwischen den Keksen genug Platz lassen.

Optional die Teigleckse noch mit Puderzucker bestreuen oder sogar bereits das Backpapier, bevor man den Teig aufbringt. Vorsicht: wird sehr süß!

9-11 Minuten backen. Die Kekse sollen nur ganz leicht am Boden / den Rändern anfangen zu bräunen und sonst hell bleiben. Zum Auskühlen auf ein Gitter legen oder noch besser: direkt warm genießen.

INGREDIENTS:

- 125 g soft butter
- 220 g sugar
- ½ tsp vanilla extract
- 1 egg (2 if small)
- 1 untreated lemon: peel and juice
- ¼ tsp salt
- ¼ tsp baking powder
- 1 pinch baking soda
- 240 g flour
- powdered sugar (optional)

PREPARATION:

Preheat oven to 175 °C and line 2 baking sheets with parchment paper.

In a large bowl (with a hand mixer or kitchen machine), combine the butter and sugar and beat until fluffy. Add vanilla extract, egg, lemon zest and 1-2 tablespoons lemon juice and continue to beat.

Combine flour, salt, baking powder and baking soda and gradually mix into the batter.

Put heaped teaspoonfuls of dough onto the baking sheet. The shape doesn't really matter, since the cookies will flatten and round out during baking anyway. Leave enough space between the cookies.

Optionally sprinkle the dough blobs with powdered sugar or even the baking paper before you apply the dough. Caution: will be very sweet!

Bake for 9-11 minutes. The cookies should start to brown only very lightly on the bottom / edges and otherwise remain light in color. Place on a grid to cool or even better: enjoy directly warm.

DEUTSCHER HAUSGEMACHTER GLÜHWEIN

GERMAN HANDMADE MULLED WINE



ZUTATEN:

- 2 EL Rohrzucker
- 1 Orange in Scheiben
- 6 Nelken
- 4 Anissterne
- 2 Zimtstangen
- 2 EL Honig
- 1 Flasche Rotwein

ZUBEREITUNG:

1. Den Rotwein in einen Topf gießen
2. Die Orange in Scheiben schneiden und in den Rotwein geben
3. Alle weiteren Zutaten dem Rotwein hinzufügen
4. Alles eine Zeit lang erwärmen, ohne die Mischung zum Kochen zu bringen, bis sich der Zucker vollständig auflöst und sich die Aromen verteilen konnten.

Ergibt 4 Tassen

INGREDIENTS:

- 2 tablespoons cane sugar
- 1 orange in slices
- 6 cloves
- 4 anise stars
- 2 cinnamon sticks
- 2 tablespoons honey
- 1 bottle of red wine

PREPARATION:

1. Pour the red wine in a pot
2. Cut the orange into slices and add to the red wine.
3. Add all other ingredients to the red wine.
4. Heat everything without bringing the mixture to a boil until the sugar is completely dissolved and the aromas have spread.

Makes 4 cups

SCHWEIZER GLÜHWEIN

SWISS STYLE MULLED WINE



ZUTATEN:

- 7 ½ dl kräftiger Rotwein
- 50 g Rohrzucker
- 1 Bio-Orange, halbiert, in Scheiben
- 1 Zimtstange
- 2 Nelken
- 2 Sternanise
- 3 Kardamomkapseln, Samen ausgelöst
- 1 Msp. Muskat

ZUBEREITUNG:

Wein mit allen Zutaten in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen, nochmals heiss werden lassen, durch ein Sieb in Tassen giessen.

INGREDIENTS:

- 7 ½ dl strong red wine
- 50 g cane sugar
- 1 organic orange, halved, sliced
- 1 cinnamon stick
- 2 cloves
- 2 star anise
- 3 cardamom capsules, seeds released
- 1 pinch nutmeg

PREPARATION:

Bring the wine with all the ingredients close to a boil in a pan, stirring occasionally. Remove the pan from the heat, cover and leave to steep for approx. 10 minutes, heat again and pour into cups through a sieve.



ZUTATEN:

- 120 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 300 g roter Traubensaft
- Orangenschale einer Orange, unbehandelt, dünn geschält
- 1 Stück Zimtstange (ca. 4 cm)
- 1/2 TL Kardamon, gemahlen
- 3 Pimentkörner (optional)
- 150 g Rotwein
- 300 g Rum

ZUBEREITUNG:

Zucker und Vanilleschote in einen Mixer geben, 30 Sek. auf hoher Stufe pulverisieren. Traubensaft, Orangenschale, Zimtstange, Kardamon und Pimentkörner in einen Topf geben. Zucker-Vanillemasse hinzufügen und ca. 10 Minuten auf 90 °C erhitzen.

Rotwein und Rum dazugeben und verrühren. Glühweinlikör durch ein Sieb in ein Gefäß der Wahl gießen. Der Glühweinlikör kann warm und kalt serviert werden.

Bei Bedarf kann der Glühweinlikör in Flaschen (à ca. 450 ml) abgefüllt und für ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

INGREDIENTS:

- 120 g sugar
- 1 vanilla bean
- 300 g red grape juice
- peel of an orange, untreated, thinly peeled
- 1 cinnamon stick (4 cm)
- 1/2 teaspoon cardamon, grounded
- 3 grains of pimento (optional)
- 150 g red wine
- 300 g rum

PREPARATION:

Mix the sugar and vanilla in a blender and pulverise for 30 seconds on a high setting. Combine grape juice, orange peel, cinnamon stick, cardamon and pimento grains in a pot. Add sugar/vanilla mixture and heat up to 90 °C for about 10 minutes.

Add red wine and rum and stir. Pour the mulled wine liqueur through a filter into a container of your choice. The mulled wine liqueur can be enjoyed hot or cold.

If required, the mulled wine liqueur can be filled into bottles (à approx. 450 ml) and stored in the refrigerator for a few days.



ZUTATEN:

- 12 Zitronen
- 3 Orangen
- 200 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 3-4 Gewürznelken
- 1,25 Liter Rotwein |
Trockener Dornfelder oder Merlot
- 2 TL schwarzer Tee |
alternativ zwei Teebeutel schwarzer Tee
- 250 ml Rum | alternativ Cognac

Ergiebigkeit: 8 Gläser

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Gesamtzeit: 3 Stunden Ziehen

ZUBEREITUNG:

Den Saft der Zitronen und Orangen auspressen und in einen großen Topf geben. Zucker, Zimtstange, die Nelken und 250 ml vom Rotwein dazugeben. Die Mischung anschließend ca. 3 Std. ziehen lassen. Nach dieser Zeit 1 Liter Wasser aufkochen. Den losen Tee (oder die Teebeutel) damit übergießen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Den Tee durch ein Sieb in den Topf mit der Saft-Gewürz Mischung gießen. Den restlichen Rotwein ebenfalls dazu gießen. Alles langsam bei schwacher Hitze erhitzen (nicht kochen!) bis sich der Zucker gelöst hat. Den Rum unterrühren und den heißen Punsch in hitzebeständige Gläser füllen und sofort servieren.

INGREDIENTS:

- 12 lemons
- 3 oranges
- 200 g sugar
- 1 cinnamon stick
- 3-4 cloves
- 1,25 liter red wine |
dry Dornfelder or Merlot
- 2 tsp black tea |
alternatively two tea bags black tea
- 250 ml rum | alternatively cognac

Recipe for: 8 glasses

Preparation time: 20 minutes

Total time: 3 hours steeping

PREPARATION:

Squeeze the lemons and oranges and put the juice in a large pot. Add sugar, cinnamon stick, cloves and 250 ml of red wine. Then let the mixture steep for about 3 hours. After this time, boil 1 liter of water. Pour it over the loose tea (or tea bags) and let it steep for about 5 minutes. Pour the tea through a sieve into the pot with the juice-spice mixture. Add the remaining red wine as well. Heat everything slowly over low heat (do not boil!) until the sugar has dissolved. Add the rum and pour the hot punch into heatproof glasses and serve immediately.



ZUTATEN:

- 1 Flasche Sekt
- 1 Liter Zitroneneis
- ein paar Minzeblätter und Johannisbeeren zum Verzieren

ZUBEREITUNG:

Die Zutaten in einen Mixer geben und alles gut mischen. Das Sorbet in ein Glas füllen und mit Minze und Johannisbeeren verzieren.

INGREDIENTS:

- 1 bottle of sparkling wine
- 1 liter of lemon ice cream
- a few mint leaves and currants for decoration

PREPARATION:

Combine the ingredients in a blender and mix well. Put the sorbet in a glass and decorate with mint and currants.



VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN!
FROHE WEIHNACHTEN UND EINEN GUTEN RUTSCH INS NEUE JAHR!

ENJOY TRYING OUT THE RECIPES!
MERRY CHRISTMAS AND A HAPPY NEW YEAR!