

# Geschenke aus der Küche

**Ob als liebevolles, persönliches Weihnachtsgeschenk oder zum Selberraschen: vier köstliche Ideen von Konditor-Meisterin Theresa Knipschild.**

## Spekulatiuscreme (als Brotaufstrich)

(Für ca. 3 Gläser á 200g)

### Zutaten

- 300 g Gewürzspekulatius
- 130 ml Sahne
- 50 g weiche Butter oder Margarine
- 30-60 ml haltbare Milch
- 1 TL Spekulatiuszucker oder Lebkuchengewürz

### Zubereitung

- Das Spekulatiusgebäck in einem Mixer oder Blender fein mahlen.
- Die Kondensmilch zugeben und 30 Sekunden mixen. Je länger die Creme gemixt wird, desto feiner wird sie.
- Gewürze zugeben und die Festigkeit der Creme mit Milch bestimmen.
- Die Creme in ein sauberes Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Circa 15 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.
- Im Kühlschrank ist die Creme circa ein bis zwei Wochen haltbar.

## Weihnachtsgranola

(Für ca. 1000g)

### Zutaten

- 200 g Haferflocken, grob
- 200 g Haferflocken, fein
- 300 g gemischte Nüsse (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Cashew) grob gehackt
- 2 TL Zimt oder Lebkuchengewürz
- 1 TL Salz oder Salzflocken
- ca. 100 g Honig, Agavendicksaft oder Ahornsirup (wer es süßer haben möchte, erhöht die Menge)
- 50 g neutrales Pflanzenöl oder Kokosöl
- Optional 50-100 g gepufftes Getreide (z.B. Hirse oder Buchweizen) oder/und
- Trockenfrüchte (z.B. Rosinen, Cranberrys, Aprikosen oder ungesüßte Cornflakes)

## Zubereitung

- Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
- Süßungsmittel mit dem Pflanzenfett oder Kokosöl bei niedriger Hitze in einem Topf schmelzen.
- Nüsse grob hacken und mit den Flocken in einer Schüssel vermischen. Zimt und Salz zugeben.
- Nun das gesüßte flüssige Fett hinzufügen. Alles vermischen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Ca. sieben Minuten goldbraun backen.
- Nach der Hälfte der Zeit die Mischung auf dem Backblech mischen, damit alle Flocken und Nüsse braun werden. In den letzten Minuten immer wieder in den
- Backofen schauen, damit das Granola nicht zu dunkel wird.
- Erkalten lassen – erst dann wird es knusprig.
- In einem luftdichten Behälter ist das Granola zwei bis drei Wochen haltbar.

# Stollenkonfekt

(Für etwa 25 Stück)

## Zutaten

- 250 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 + etwas für die Arbeitsfläche
- 10 g Backpulver
- 50 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- ½ TL Zimt
- ½ TL Lebkuchengewürz
- Mark einer Vanilleschote oder etwas Vanillearoma
- 1 Ei, Größe M
- 125 g Magerquark
- 70 g sehr weiche Butter
- 100 g gemahlene Mandeln
- wer mag: 100 g Marzipan + 1 EL Rum
- wer mag: 70 g Cranberries oder Rosinen, 70 g Zitronat und Orangeat gemischt und 3-4 EL Rum oder Orangensaft einen Tag vorher einlegen.

Zutaten nach dem Backen:

- 50 g Butter
- 40 g Zucker + 1 Päckchen Vanillezucker vermischen
- 50 g Puderzucker

## Zubereitung

- Mehl mit Backpulver, Zucker, Salz, Gewürzen, Vanillemark, Ei, Quark und Butter mischen.
- Marzipan auf Haushaltsreibe grob raspeln. So verbindet sich der Marzipan besser mit dem Teig. Falls der Marzipan zu weich ist, kurz vorher in den Kühlschrank geben.
- Alles mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.

Tipp: Wenn gewünscht, eingelegte Früchte mit Flüssigkeit und gemahlene Mandeln zugeben und kurz unterkneten. Wenn keine Früchte gewünscht sind, Flüssigkeit und Mandeln in den Teig geben.

- Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen. Mit einem Messer kleine Quadrate ca. 5x5 cm schneiden und einzeln auf das vorbereitete Blech setzen.
- Das Stollenkonfekt ca. 20 Minuten backen.
- Die kleinen Stollen direkt nach dem Backen von allen Seiten mit geschmolzener Butter bepinseln, danach in Vanillezucker wälzen.
- Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.
- Wer mag, kann Marzipan mit Rum verkneten. Wer eine Marzipanfüllung wünscht: Marzipanstückchen auf die Teigquadrate legen und einklappen.

Tipp: Zucker und Vanillezucker in eine große Schüssel geben, und das Konfekt darin schwenken, so werden alle von Zucker benetzt.

# Weihnachtskonfitüre

(Für ca. 4 Gläser á 300g)

## Zutaten

- 650g tiefgekühlte rote Früchte
- 400 g Äpfel
- 1 TL Zimt, 1 TL Lebkuchengewürz
- 500 g Gelierzucker (2:1)

## Zubereitung

- Einen großen Topf mit Wasser auf den Herd stellen und erhitzen. Gläser und Deckel darin etwa 10 Minuten sterilisieren. Kurz abtropfen lassen und auf die Arbeitsfläche stellen.
- Äpfel schälen und das Kerngehäuse jeweils entfernen. Das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden.
- Zusammen mit den gefrorenen Früchten in einen ausreichend großen Topf geben und bei mäßiger Hitze auftauen und weichkochen.
- Anschließend mit einem Pürierstab zur gewünschten Konsistenz pürieren. Die Fruchtmasse darf ruhig etwas stückig bleiben.
- Zimt und Lebkuchengewürz nach Geschmack dazugeben.
- Gelierzucker hinzufügen, alles verrühren und nach Anweisung auf der Verpackung zubereiten.
- Die heiße Marmelade in die Gläser füllen, sofort verschließen und auf den Kopf stellen.
- Abkühlen lassen.