

Weihnachten Schoko-Nuß-Makronen

Zutaten

200 g Zartbitter-Schokolade
 100 g Walnüsse
 4 Eiweiß
 Spritzer Zitronensaft
 50 g Zucker
 1 TL Zimt
 1 TL Vanillezucker, selbstgemacht

Zubereitung

Schokolade u. Nüsse für 7 sec./st.6 hacken, umfüllen. Mixtopf gründlich reinigen.

Eiweiß mit Zitronensaft steifschlagen, dann Zucker, Zimt u. Vanillezucker einrieseln lassen 3 min./St.4

mit Schokolade u. Nüssen vorsichtig mit spatel vermengen.

Makronen mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Bei 180° Umluft ca. 10 min. backen

Weihnachtlicher Apfelrotkohl

Zutaten

400-500g säuerliche Äpfel, geviertelt
 1000g Rotkohl, grob zerkleinert
 2 Zwiebeln, halbiert (ca 60 g Stück)
 80-100g Fettspeck
 2-3 Lorbeerblätter
 30g Apfelessig
 60g Zucker
 1 TL Salz
 2 Prisen Piemont
 200g Wasser
 2-3 Würfel Gemüsebrühe
 70g Rotwein
 4 Wachholderbeeren
 100g Johannesbeergelee

Zubereitung

Äpfel in den Mixtopf geben, 4-5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.

Rotkohl in den Mixtopf geben, 4-5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.

Zwiebeln in den Mixtopf geben und 4-5 Sek./Stufe 5 zerkleinern

Fetten Speck in einem Topf auslassen und zu den Zwiebeln in den Mixtopf geben dann 3 Min./Varoma/Stufe 2 dünsten

Zerkleinerten Rotkohl zugeben und weitere 3 Min./Varoma/Stufe 2 dünsten.

Zerkleinerte Äpfel und die übrigen Zutaten, außer Johannesbeergelee, zugeben und 60 Min./100°/ Stufe 1 garen

Johannisbeergelee zugeben und 5 Sek./ Stufe 2 unterrühren.

Variante:

Wenn es SCHNELL gehen soll, Äpfel, Rotkohl und Zwiebel zusammen in den Mixtopf geben 4-6 Sek./Stufe 5 zerkleinern und gemeinsam mit dem ausgelassenen Speck andünsten.

Bemerkung:

Wer Rotkohl mit Biss liebt, kann die Garzeit auf 30-45 Minuten verkürzen!!

weihnachtlicher Eierlikör

Zutaten

200 g Zucker
 1/2 Vanilleschote
 1/2 Stangenzimt
 150 g Milch
 100 g Sahne
 8 Eigelb
 200 g Doppelkorn
 50 g Amaretto

Zubereitung

Zucker, Vanilleschote und Zimtstange in den Mixtopf geben, Papiertuch zwischen Mixtopf und Deckel legen 1 min./Stufe 10 pulverisieren.

Die restlichen Zutaten hinzu geben 9 min./70 Grad/Stufe 4.

fertig! sofort in Flaschen umfüllen. Kurz über Kopf stehen lassen.....
 Lecker!

Tipp

Sollte der Eierlikör in der Konsistenz nach Fertigstellung zu dickflüssig sein, kann dies natürlich an Anzahl/Größe der Eier liegen. Also entweder bei größeren Eiern nur 7 Eigelb verwenden oder noch etwas mehr Flüssigkeit (ich würde Milch nehmen) dazugeben.

Wer mag, kann noch weihnachtlicher werden: Kardamom und Anis, köstlich.

Es kann auch der normale Korn oder Weinbrand verwendet werden, wer nicht so viel Promille erreichen möchte.

nach Flaschen-Anbruch im Kühlschrank aufbewahren und kurzfristig aufbrauchen.

toll geeignet als Grundlage für den Eierlikör-Punsch (mit Weißwein und O-Saft erhitzen, Sahnehäubchen drauf ...)

Punsch: ca. 2/3 Weißwein zu 1/3 Eierlikör. Ist aber Geschmackssache

Weihnachtssalat

Zutaten

60 g Zwiebeln, geviertelt
 200 g Gewürzgurken
 250 g rote Bete, aus dem Glas
 300g Äpfel, in Stücken
 15 Walnusshälften
 60 g Mayonnaise
 1/2 TL Salz
 2 Prisen Pfeffer
 1/2 TL Zucker

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixtopf geben, 3-4 Sek./Stufe 5 zerkleinern, abschmecken umfüllen und servieren

Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce

Zutaten

900 g Tafelspitz (Rindfleisch)
 2 Liter Wasser
 6 TL Fleischbrühe
 10 Stücke Nelken
 15 Stücke Wacholderbeeren
 3 Blätter Lorbeerblätter
 1 TL Majoran
 1 Stängel Staudensellerie
 1 Porree
 1 Zwiebel

Sauce

75 g Butter

20 g Mehl

190 g Meerrettich (mild) aus dem Glas,
 gerne auch halb naturscharf und halb
 Sahnemeerrettich

350 g Garsud
 1 TL Salz
 1 Prise Zucker
 100 g Sahne
 1 Stück Eigelb, mit 3 EL Sahne verrührt

Zubereitung

Fleisch
 Wasser, Brühe, 5 Nelken, 10 Wacholderbeeren und 3 Lorbeerblätter
 in den Mixtopf geben.

Sellerie, Porree und 1/2 Zwiebel in Ringe schneiden und den Boden
 des Varoma damit auslegen. Restliche Nelken und Wacholderbeeren
 zufügen.

Fleisch mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und in den Varoma
 legen 1 Stunde / Varoma / Stufe 1 garen.

Zweite Hälfte der Zwiebelringe auf das Fleisch legen und eine weitere
 Stunde / Varoma / Stufe 1 garen. 25 Minuten vor Ablauf der Garzeit
 vorbereitete Kartoffeln im Garkorbchen einhängen und mitgaren.

Fleisch und Kartoffeln warm stellen und Garsud durch ein Sieb
 abgießen und zur Seite stellen.

Sauce
 Butter im noch warmen Mixtopf 2 Min. / 100 Grad / Stufe 1
 schmelzen.

Mehl zugeben und 2 Min. / 100 Grad / Stufe 2 verrühren

Meerrettich zugeben und 5 Min. / 100 Grad / Stufe 2 unterrühren.
 Nach 2 Min. nach und nach den Garsud (350 g) zugeben. Zum Schluss
 Sahne, Salz, Zucker und das mit der Sahne verrührte Eigelb
 unterrühren.

Tipp

Wer es perfekt will, fragt beim Metzger des Vertrauens nach
 Ochsenfleisch. Das Fleisch ist feinfasrig, super saftig und sehr
 aromatisch.

Weihnachtliches Schichtdessert

Zutaten

1 Päckchen Sahne flüssig
 250 g Mascarpone
 500 g Magerquark
 100 g Zucker
 2 Päckchen Vanillzucker o. selbstgem. 1
 EL Weihnachtszucker, selbstgemacht

Restliche Zutaten:

200 g Löffelbiskuit
 1 gr. Dose Pfirsiche, oder anderes Obst
 z.B. Kirschen oder Himbeeren usw.
 25 g Butter
 1 EL Weihnachtszucker, selbstgemacht
 1 EL Zucker
 100 g Mandeln gehobelt und angeröstet
 Zimt

Zubereitung

10 Personen

Alle Zutaten für die Creme in den Mixtopf geben. Bei Stufe 7/ 2 Min. schlagen. Spatel zuhilfe nehmen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Butter mit dem Zucker und Weihnachtszucker karamelisieren lassen, die Mandelhobel dazugeben, bräunen lassen, auf ein Teller geben zum Abkühlen.

In eine große flache Schüssel die Löffelbiskuit legen, den Saft der Dosenpfirsiche über die Biskuits träufeln (wenn keine Kinder mitessen kann man auch Likör nehmen)

Die kleingewürfelten Pfirsiche drübergeben, dann die Creme draufstreichen.

Die abgekühlten Mandeln drüberstreuen, mit Zimt bestäuben, und zum Durchziehen kühl stellen!!!

Lecker!!!!!!!!!!!!



Lebkuchen-Mousse

Zutaten

- ♥
- ♣ 20 g Elisen-Lebkuchen mit Zuckerguss
- ♥ 100 g weiße Schokolade
- ♥ 1 Ei
- 1 EL Honig
- 300 g Sahne

Zubereitung

Aus den Lebkuchen 4 Sterne ausstechen, zur Dekoration zur Seite legen.

Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen.

Sahne auf Stufe 3,5 steif schlagen. Umfüllen. Rühraufsatz entfernen.

Topf spülen.

Restlichen Lebkuchen in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 5 zerkleinern. 1 EL davon für die Deko beiseite stellen. Umfüllen.

Schokolade in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 6 zerkleinern. Umfüllen.

Rühraufsatz wieder einsetzen.

Ei und Honig in den Mixtopf geben und 9 Min. / 70° / Stufe 3 aufschlagen.

Schokolade zugeben und 20 Sek. / Stufe 3 unterrühren.

Etwas abkühlen lassen.

Lebkuchenbrösel und Sahne in den Mixtopf zugeben und 10 Sek. / Stufe 3 unterrühren.

Mousse in 4 Gläser verteilen, 2 Stunden kühl stellen und mit den zurückbehaltenen Bröseln und ausgestochenen Sternen verzieren.