



WEIHNACHTEN  
FÜR DIE GANZE  
FAMILIE

*Kochen, backen und  
basteln im Advent*

Plus  
DIY-IDEEN  
FÜR DIE  
ADVENTS-  
ZEIT

GU



BACKEN

# CHRISTMAS- CLASSICS

SEITE 6-85

Und Plätzchenduft liegt in der Luft!  
Zuerst ein Vanillekipferl, dann zwei Spitzbuben, dann drei Zimtsterne  
und wenn Sie das vierte Butterplätzchen verspeisen, haben Sie  
Weihnachten noch lange nicht verschlafen. Es fehlen ja  
noch Dominosteine, Spekulatiustorte, Stollen und noch mehr aus  
der GU-best-of-Weihnachtsbäckerei.

KOCHEN

# SOULFOOD UND FESTESSEN

SEITE 86-165

Erinnern Sie sich auch daran, wie sehr man als  
Kind das Ende des Weihnachtsmenüs herbeisehnte, damit  
endlich das Christkind kommen konnte? Dagegen  
hoffen die Erwachsenen, dass das Schlemmen kein Ende  
nehmen möge, denn Chai-gebeizter Lachs, Rehragout und  
Lebkuchen-Pannacotta schmecken himmlisch.



VERSCHENKEN

# HOMEMADE WITH LOVE

SEITE 166-185

Geschenke, die von Herzen kommen, sind im besten Falle selbst und mit Liebe gemacht. Und weil Liebe doch so sehr durch den Magen geht, sind selbst angesetzte Öle und Liköre sowie Süßigkeiten aus der eigenen Küche der schönste Freundschaftsbeweis der Welt.

ADVENTSKALENDER



24

Jeden Morgen ein Türchen zu öffnen, gehört zu den schönsten Ritualen in der Weihnachtszeit! Die 24 Tage vom 1. bis zum 24. Dezember sind die spannendsten im ganzen Jahr – ein Countdown, der mitgezählt wird, bis das Christkind endlich kommt! Lassen Sie sich auf 24 besonderen Seiten überraschen von Bastelideen, Gedichten und Liedern.

REGISTER: SEITE 186-191

IMPRESSUM UND BILDNACHWEIS: SEITE 192







# CHRISTMAS- CLASSICS

BACKEN

# STUTENKERLE

Für 8 Stück | ca. 40 Min. | Ruhezeit: ca. 1 Std. 5 Min. |  
Backzeit: ca. 25 Min. | Pro Stück ca. 370 kcal

## ZUTATEN:

500 g Weizenmehl (Type 550)  
42 g frische Hefe  
250 ml lauwarme Milch  
75 g Zucker  
½ Bio-Zitrone  
50 g weiche Butter  
1 Ei (M)  
Salz

## AUSSERDEM:

12 Mandeln  
Mehl zum Arbeiten  
Ausstecher (Lebkuchenmann, 12 cm)  
1 Eigelb (M)  
3 EL Milch  
Rosinen

## VARIANTE:

### MARTINSGÄNSE

Auf die gleiche Art lassen sich zum Sankt-Martins-Fest am 11. November Martinsgänse backen. Statt Männer einfach Gänse aus dem Teig ausstechen, je 1 Rosine als Auge in den Teig drücken und die Gänse wie im Rezept beschrieben backen.

- 1** Für die Deko die Mandeln in eine Schüssel geben und mit heißem Wasser übergießen. Die Mandeln nach ca. 1 Min. in ein Sieb abgießen, die Kerne aus den Häutchen drücken, halbieren und auf einem Küchentuch trocknen lassen.
- 2** Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der Hälfte der lauwarmen Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig zuge- deckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
- 3** Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Restliche warme Milch, restlichen Zucker, Butter in Flöckchen, Ei, 1 Prise Salz und die Zitronen- schale zum Vorteig geben. Zutaten in der Schüssel zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten und diesen zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
- 4** Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und ca. 1,5 cm dick ausrollen. Mit der bemehlten Ausstechform nacheinander acht Kerle ausstechen, diese nebeneinander auf das mit Back- papier belegte Backblech legen und nochmals zuge- deckt ca. 20 Min. gehen lassen.
- 5** Den Backofen auf 180° vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und die Stutenkerle damit bestreichen. Den Stutenkerlen mit Rosinen und Mandelhälften Gesicht und Knöpfe auflegen. Die Kerle im heißen Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldgelb backen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die süßen Jungs schmecken frisch am besten.



# GESCHMORTE ENTENKEULEN MIT SCHALOTTEN

Für 4 Personen | ca. 2 Std. 20 Min. | Pro Portion: ca. 1040 kcal

## FÜR DIE ENTENKEULEN:

4 Entenkeulen (à ca. 350 g)  
2 EL Olivenöl  
grobes Meersalz  
schwarzer Pfeffer (grob gemahlen)  
500 g Schalotten  
3 Zweige Rosmarin  
2 geh. EL kräftiger Honig

## FÜR DAS SELLERIEPÜREE:

600 g Knollensellerie  
600 g mehligkochende Kartoffeln  
Meersalz  
200 ml Milch  
100 g Sahne  
Pfeffer  
frisch geriebene Muskatnuss

## TIPP

In einem großen Bräter haben acht Keulen Platz, so dass man immer gleich das doppelte Rezept zubereiten kann. Denn aufgewärmt schmecken die Keulen fast noch besser, dann ist das Fleisch extra-mürbe und besonders aromatisch.

**ENTENKEULEN:** Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Entenkeulen kalt waschen und trocken tupfen. Das Öl in einem Bräter erhitzen, die Keulen großzügig mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen und im heißen Öl rundherum in etwa 10 Min. kräftig anbraten. Den Bräter schließen und die Keulen im heißen Backofen (Mitte) zunächst 45 Min. garen.

Inzwischen Schalotten schälen, größere Schalotten halbieren. Nach 45 Min. den Bräter aus dem Backofen nehmen und die Keulen wenden. Schalotten, Rosmarin und Honig dazugeben. Dann die Keulen im Ofen 40–60 Min. weitergaren. Nach 40 Min. prüfen, ob die Keulen gar sind, indem Sie mit einer Fleischgabel hineinstecken. Lässt sich diese leicht herausziehen, sind die Keulen gar, geht sie aber nur schwer heraus, das Fleisch noch schmoren lassen.

**SELLERIEPÜREE:** Während die Entenkeulen im Ofen schmoren, das Selleriepüree zubereiten. Dafür Sellerie und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese zusammen mit wenig Salzwasser in einen Topf geben und in 20–25 Min. weich garen. Das Gemüse in ein Sieb abgießen, dabei ca. 150 ml Kochflüssigkeit auffangen. Das Gemüse durch die Kartoffel- oder Spätzlepresse in den Topf pressen. Parallel dazu Milch und Sahne zusammen erhitzen und unter das Püree rühren. Ist das Püree zu fest, noch etwas Kochflüssigkeit unterrühren. Das Püree mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss würzen und zugedeckt warm halten, dabei ab und zu umrühren, damit es nicht am Topfboden ansetzt.

**FERTIGSTELLEN:** Zum Servieren den Bräter aus dem Ofen nehmen. Entenkeulen mit den Schalotten, etwas Schmorsud und Selleriepüree anrichten.







## NUSSSCHALENLICHTER

Vielleicht hat der Heilige Nikolaus auch bei Ihnen ein Säckchen mit Nüssen, Äpfeln und Mandarinen abgegeben? Wunderbar! Wenn Sie die Nüsse hübsch an der Naht knacken, verwandeln sich die Schalen im Handumdrehen in leuchtende Schiffchen, die die Winternächte heller machen.

### MATERIAL:

bunte Kerzenreste • Walnüsse • goldener und silberner Sprühlack (nach Belieben) • Kerzendocht • Glitter (nach Belieben) • hitzebeständige Schälchen • Topf für das Wasserbad

- 1 Füllen Sie die Kerzenreste nach Farben sortiert in kleine, hitzebeständige Schälchen. Setzen Sie diese in ein heißes Wasserbad in einen Topf und lassen Sie das Wachs schmelzen.
- 2 Inzwischen knacken Sie die Walnüsse entlang der Naht, entfernen Kerne und Trennwände und färben die Walnussschalenhälften nach Belieben mit goldenem oder silbernem Sprühlack ein.
- 3 Schneiden Sie vom Docht etwa 2 cm lange Stücke ab. Füllen Sie die getrockneten oder naturbelassenen Walnusshälften mit dem flüssigen Wachs sowie nach Belieben etwas Glitter und stecken Sie dann den Docht in die Mitte. Diesen so lange festhalten, bis das Wachs etwas fest geworden ist.



### TIPP

Besonders hübsch sehen die Nussschalenlichter aus, wenn Sie sie in eine große Schale mit Wasser setzen und wie Schiffchen treiben lassen.

## BEERIGER ZITRONEN-LIMES



Für 1,7l | ca. 35 Min. | Pro Portion (2 cl) ca. 45 kcal

3 große Bio-Zitronen • 250 g Zucker • 300 g gemischte TK-Beeren • 180 ml Wodka • sterilisierte Flaschen mit Korken oder Schraubverschluss (s. Tipp S. 168)

**1** Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale mit einem Sparschäler dünn abziehen, dabei möglichst keine weiße Innenhaut mit abschälen. Die Früchte dann auspressen und 150 ml Saft abmessen.

**2** Zitronenschale, Zitronensaft und Zucker in einen Topf geben, aufkochen und 5 Min. unter Rühren bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Danach 20 Min. offen ziehen und abkühlen lassen.

**3** Den Zitronensirup durch ein feines Sieb in einen Topf (ca. 2,5 l Fassungsvermögen) abgießen. Die TK-Beeren zum Sirup geben, Wodka dazugießen und alles mit dem Pürierstab so fein wie möglich pürieren. Den fertigen Limes durch ein Sieb in die sterilisierten Flaschen gießen und diese sofort verschließen. So ist der Limes ca. 8 Wochen haltbar.

### VARIANTE

Oder soll es lieber ein klassischer Erdbeerlimes sein? Auch den haben Sie im Handumdrehen zubereitet. 250 g Puderzucker, Zitronenschale und -saft, 300 g TK-Erdbeeren und 180 ml Wodka in einen Topf geben und fein pürieren. Erdbeerlimes durch ein Sieb gießen und in Flaschen füllen. Welchen Limes Sie auch zubereiten, machen Sie ihn hübsch zum Verschenken: Schreiben und gestalten Sie ein schönes Etikett und befestigen Sie es mit einem Satinband an der Flasche.

# KÜRBISKERN- KARAMELL-LIKÖR

*Für 500 ml | ca. 30 Min. | Pro Portion (2 cl) ca. 85 kcal*

*1 Vanilleschote • 100 g Zucker • 3 EL Kürbiskerne •  
250 g Sahne • 250 ml Grappa (40 % Vol.) • sterilisierte  
Flasche mit Korken oder Schraubverschluss (s. Tipp S. 168)*

- 1** Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausschaben. Den Zucker in eine Pfanne geben, bei mittlerer Hitze ohne Rühren erhitzen und sobald der Zucker geschmolzen und goldbraun karamellisiert ist, die Kürbiskerne und das Vanillemark unterrühren.
- 2** Das Kürbiskern-Karamell mit Sahne ablöschen (Vorsicht, die Mischung kocht kurz hoch!) und bei kleiner Hitze 5 Min. köcheln lassen. Dann die Karamellsahne mit einem Pürierstab fein zerkleinern.
- 3** Sahnemischung zum Entfernen der Kürbiskerne durch ein feines Sieb gießen und in einer Schüssel auffangen, abkühlen lassen. Die aufgefangene Sahne mit dem Alkohol aufgießen und in Flaschen füllen, gut verschließen. Den Kürbiskern-Karamell-Likör bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren. Vor jedem Gebrauch dann immer kurz aufschütteln. Kühl gelagert ist der Likör ca. 2 Wochen haltbar.

## VERPACKUNG & DEKO

Ist die Optik einer selbst gemachten Köstlichkeit nicht besonders spektakulär, gleicht man das am besten mit einem extragroßen, besonders dekorativen Etikett aus.



## VOM CHRISTKIND

Denkt euch, ich habe das Christkind gesehen!  
Es kam aus dem Walde,  
das Mützchen voll Schnee,  
mit rotgefrorenem Näschen.  
Die kleinen Hände taten ihm weh,  
denn es trug einen Sack, der war gar schwer,  
schleppte und polterte hinter ihm her.

Was drin war, möchtet ihr wissen?  
Ihr Naseweise, ihr Schelmenpack –  
denkt ihr, er wäre offen der Sack?  
Zugebunden bis oben hin!  
Doch war gewiss etwas Schönes drin!  
Es roch so nach Äpfeln und Nüssen!

*Anna Ritter*

23

## PAPIERENGEL

Diese zart-schwebenden Engel bereichern jeden Christbaum mit einem Hauch von Ewigkeit – obwohl sie so leicht nachzubasteln sind, dass auch kleine Kinder dabei gut mitmachen können. Eine schöne Gelegenheit, noch mal alle für einen Adventsnachmittag um einen Tisch zu versammeln.

### MATERIAL:

weißes Seidenpapier (DIN A4) • dickes weißes Garn • Wattekugeln (2 cm Ø) • Schere • Klebestift • Sticknadel

- 1 Das Seidenpapier zu einem etwa 1 cm breiten Fächer falten. Den Fächer an einer schmalen Seite mit der Schere mittig etwa 10 cm tief einschneiden.
- 2 Für die Flügel falten Sie nun beide Seiten nach außen und kürzen jeden Flügel dann noch um etwa 1 cm. Umwickeln Sie die Knickstelle mehrmals mit einem langen Faden. Lassen Sie an beiden Enden ca. 20 cm Faden überstehen. Falls die Flügel zusammenfallen, diese mit Kleber fixieren.
- 3 Verknoten Sie die Fadenenden oberhalb von Rumpf und Flügeln und fädeln Sie die Fadenenden auf eine Sticknadel mit großer Öse. Nun durchstechen Sie die Wattekugel und fixieren so den Engelskopf. Verknoten Sie die Fadenenden erneut am Scheitel des Engelskopfs, damit er nicht verrutschen kann. Anschließend knoten Sie die Fadenenden zu einer Schlaufe, damit Ihre Papierengel sanft durch den Raum schweben können.



### TIPP

Mit buntem Garn können Sie farbige Akzente setzen. Gold oder Rot stellt einen hübschen Kontrast zum Weiß des Kleides dar. Wenn Sie keine Wattekugeln bekommen, können Sie die Engel auch mit Holzkugeln nachbasteln.

# UNSER WEIHNACHTEN!

*Gemeinsam die Adventszeit genießen*



## HIMMLISCHER DUFT

Rezepte für knusprige Plätzchen, heimeliges Winter-Seelenfutter, festliche Gerichte und individuelle Geschenke aus der eigenen Küche ... und Weihnachten kann kommen.



## ORIGINELLER ADVENTSKALENDER

24 Adventskalenderseiten mit einfachen Bastelanleitungen für zauberhafte Deko und Geschenke sowie Gedichte und Geschichten zur Weihnachtszeit verkürzen die Wartezeit bis zum Fest der Feste.



WG 455 Themenkochbücher  
ISBN 978-3-8338-6699-9



9 783833 866999



[www.gu.de](http://www.gu.de)