



www.urshochstrasser.ch

Weihnachts- Süssigkeiten *Haute Cuisine Crue*

Die Rezepte gelten, wenn nichts anderes angegeben ist, wie immer für 4 Personen.

Buttercrème

Menge	Einheit	Zutat
1/2	St	Orange
1/2	St	Zitrone
1	EL	Mandelpüree
2	dl	Aprikosenkernöl oder Mandelöl
1,5 - 2	dl	Wasser

Orange und Zitrone auspressen. Saft und etwas Wasser in Mixerglas geben. Mandelpurée dazu. Bei laufendem Mixer mit dem Öl und abwechslungsweise mit etwas Wasser aufmontieren bis Masse fest und cremig ist. Eignet sich zum Garnieren mit Spritzsack.

Zimtsterne

Menge	Einheit	Zutat
2	TA	Äpfel getrocknet
1	TA	Birnen getrocknet
2	EL	Kokosflocken
2	MS	Zimt
ca. 3	EL	Wasser
1	TA	Mandeln gemahlen
1	EL	Reismehl (zum bestäuben)

Die getrockneten Äpfel und Birnen durch den Wolf passieren. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut durchkneten.
Teig zwischen Cellophanfolie auswallen. Sterne ausstechen und mit dem Reismehl bestäuben.



Zimsterne



Zimsterne



Teig kneten

Gewöhnlicher Weihnachts-Guetzli-Teig

Menge	Einheit	Zutat
1	TA	Datteln getrocknet
1	TA	Feigen getrocknet
1	TA	Mandeln gemahlen
1	TA	Haselnuss gemahlen
1	LS	Lebkuchengewürz
etwas	-	Orangensaft

Die getrockneten Datteln und Feigen durch den Wolf passieren. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut durchkneten bis die Masse formbar ist.

Den Formvariationen von Weihnachtsguetzli sind bei diesem Teig keine Grenzen gesetzt.

Zum Beispiel:

Mohnguetzli

Obigen Weihnachts-Guetzli-Teig auswallen dann Mohnsamen darüberstreuen und mit Formen Figuren ausstechen.

Mohnchräbeli

Dem allgemeinen Weihnachts-Guetzli-Teig einen EL Mohnsamen dazugeben und kneten. Dann zu einer Rolle formen und in Kokosflocken abdrehen, schräg in ca. 5cm lange Stücke schneiden. Diese Stücke jeweils seitlich einschneiden und halbmondförmig biegen.

Weihnachtseengel

Den Weihnachts-Guetzli-Teig ausrollen und mit eingefärbten Kokosflocken bestreuen. Mit Engelsformen ausstechen. Die so entstandenen Guetzli geben eine feierliche Atmosphäre.



Rohkost Guetzli

Weihnachtspralinen

Menge	Einheit	Zutat
-------	---------	-------

2	TA	Datteln getrocknet
1	TA	Feigen getrocknet
1	TA	Mandeln gemahlen
1/2	TA	Haselnuss gemahlen
1	EL	Carobpulver
1	MS	Birnbrotgewürz

Die getrockneten Datteln und Feigen durch den Wolf passieren. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut durchkneten.

Teig zu einer Rolle formen und dann in kleine Stücke schneiden. Diese dann zu Kügelchen formen und im Carobpulver abrollen.



Weihnachtspralinen



Weihnachtspralinen



Kügelchen in Carobpulver abrollen

Christmas Pudding mit Ginseng

Menge	Einheit	Zutat
1	TA	Datteln getrocknet
1/2	TA	Feigen getrocknet
3	EL	Maulbeeren
3	EL	Rosinen
etwas	-	Zitronen- und Orangenschale
etwas	-	Wasser
1	MS	Nelkenpulver
2	MS	Zimt
1	MS	Cardamom
20	Tropfen	Panax Ginseng
etwas	EL	Kokosflocken

Datteln und Feigen durch Wolf passieren. Dann zusammen mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig kneten. Beliebige Form mit Cellophanfolie auslegen und Teig gut hineindrücken. Danach Form stürzen und fertig ist der Weihnachtspudding. Das Panax Ginseng gibt ihm nicht nur den nötigen Pepp, sondern auch eine ganz spezielle Note.



Christmasspudding

Prussiens Herzen

Einschlagmasse:

Menge	Einheit	Zutat
1	TA	Mangos getrocknet
1/2	TA	Ananas getrocknet
1	TA	Kokosflocken

Mangos und Ananas durch Wolf passieren und zusammen mit den Kokosflocken zu einer Masse kneten. Diese Masse in Cellophan ausrollen.

Füllung:

Menge	Einheit	Zutat
3	EL	Mandelpuree
1	EL	Honig
ein paar	Tropfen	Rote Beete Saft (nach Belieben)

Obige Zutaten in den Cutter geben und nur kurz laufen lassen (sonst wird die Füllmasse brüchig)

Füllung auf ausgerollte Masse geben. Masse von beiden Seiten her bis zur Hälfte einrollen und dann zusammenfallen – so entsteht die Herzform. Das Ganze in Kokosflocken abdrehen. Mit scharfem Messer in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und diese so entstandenen Herzen auf Platte anrichten.

Tipp: Die Prussiens-Rolle vor dem Schneiden kurz in den Tiefkühler geben, damit man besser schneiden kann.



Prussiens Herzen



Prussiens Herzen Füllung auftragen



Prussiens Herzen schneiden

Mandarinenkuchen

Menge	Einheit	Zutat
1	TA	Datteln getrocknet
1	TA	Feigen getrocknet
1	TA	Haselnuss gemahlen
1	TA	Mandeln gemahlen
3	St	Mandarinen
1	St	Banane

Datteln und Feigen durch den Wolf passieren. Diese Masse dann zusammen mit den gemahlene Nüssen gut durchkneten. Teig zu beliebiger Form auswallen, z.B. rund oder in Herzform. Anrichteplatte mit Kokosflocken bestreuen und ausgerollten Teig darauf geben. Mit Mandarinschnitzen und Bananenrädchen belegen und mit Buttercrème (s. Rezept) garnieren.



Mandarinenkuchen



Mandarinenkuchen mit Form vorbereiten



Mandarinenkuchen dekorieren

Mandarinenkuchen schneiden

Braunhirsekugeln

Menge	Einheit	Zutat
1	TA	Datteln getrocknet
1	TA	Mangos getrocknet
3	EL	Braunhirsemehl
2	MS	Vanille

Datteln und Mangos durch den Wolf passieren und mit restlichen Zutaten mischen und gut durchkneten. Etwas Braunhirsemehl auf das Brett geben und den Teig drüberrollen. Teigrolle in

z.B. mit Pinienkernen garnieren.

Anstelle von Mangos können auch getrocknete Äpfel oder Birnen verwendet werden.



Braunhirsekugeln

Roggenbrötchen

Menge	Einheit	Zutat
2	TA	Roggen kurz angekeimt durch Wolf passiert
1	TA	Apfelschnitze getrocknet durch Wolf passiert
2	EL	Weinbeeren durch Wolf passiert
2	EL	Maulbeeren durch Wolf passiert
1/2	TA	Baumnüsse gehackt
1	EL	Pinienkerne ganz
2	EL	Rosinen ganz
1	EL	Maulbeeren ganz
1	LS	Lebkuchengewürz

Alles gut kneten. Den Teig zu einer Rolle formen und diese in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.



Roggenbrötchen



Roggen durch den Wolf getrieben

Carobcrème

Menge	Einheit	Zutat
4	dl	Wasser
2	EL	Carobpulver
1	St	Avocado
3	EL	Honig
1/2	TL	Vanille

Alle Zutaten im Mixer pürieren. Crème in einer Schüssel servieren.
Diese Crème eignet sich vorzüglich zu diesen Süßigkeiten.



Carobcrème

Weihnachtsbuffet



