

BAKE TOGETHER

DAS GEMEINSAME MAGAZIN VON BAKE TO THE ROOTS UND ZIMTKEKS & APFELTARTE

& Special Guests!



LECKERE REZEPTE

& DEKO-IDEEN

FÜR WEIHNACHTEN



Merry X-Mas!

Der Weihnachtsmann hat uns einen frühzeitigen Besuch abgestattet!

Weihnachten steht quasi vor der Haustüre. Man kann die Weihnachtsgans mit Rotkohl und Knödeln schon fast riechen. In der zweiten Ausgabe unseres "Bake Together" Magazins haben wir uns deshalb komplett dem Thema Weihnachten gewidmet. Unterstützung bekommen wir diesmal von unserer wunderbaren "Blaubeeren-Truppe", mit der wir letztes Jahr in Kanada auf die Blaubeerenjagd gegangen sind: Claudia, Markus, Juliane und Renaaaaade haben sich ein paar tolle Rezepte und DIY Projekte für Weihnachten überlegt.

Wir hoffen Euch gefällt die Auswahl an weihnachtlichen Backrezepten, die DIY Anleitungen und das Weihnachtsmenü von Claudia. Es sind definitiv viele leckere Sachen dabei!

Viel Spass beim Durchschauen des zweiten "Bake Together" Magazins und Frohe Weihnachten!

Unsere X-Mas Rezepte



10

Vanillekipferl

Zimtkeks & Apfeltarte

Der Klassiker an Weihnachten schlechthin, schön mürbe und lecker – ein Rezept ohne Ei. Die dürfen auf keinem Plätzchenteller fehlen!



16

Orangen-Gugelhupf mit gebrannten Pekannüssen

Zimtkeks & Apfeltarte

Ein toller und würziger Kuchen, ganz einfach zu backen und perfekt für die Advents- und Weihnachtszeit!



12

Spekulatius-Creme mit Bratapfel-Kompott

Zimtkeks & Apfeltarte

Köstliches Dessert für die Feiertage - schnell gemacht und super vorzubereiten!

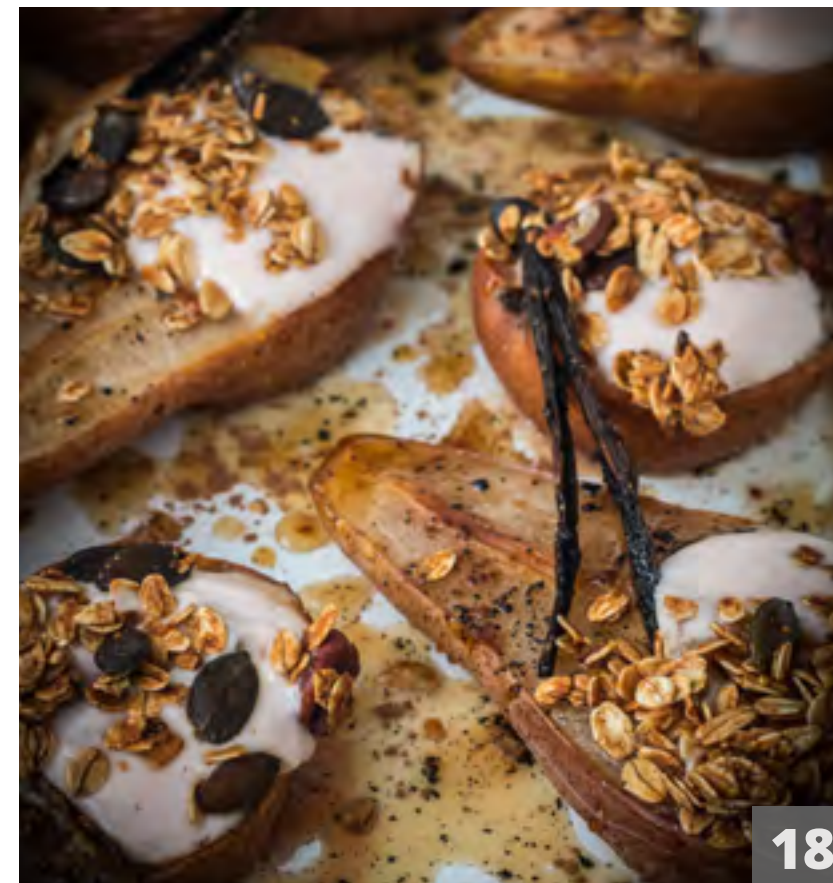


14

Omas Rotwein-plätzchen

Zimtkeks & Apfeltarte

Sehr leckere Plätzchen. Schokoladig, wirklich einfach zu backen und bei Jedermann beliebt!



18

Gebackene Gewürz-Birnen

Backbube

Warme Birnen aus dem Ofen mit aromatischem Ahornsirup und selbst gemachtem Gewürzjoghurt. Damit könnt ihr nicht nur einen kuscheligen Abend auf dem Sofa genießen, sondern auch noch im Handumdrehen eurer Wohnung ein wunderbar weihnachtliches Aroma verpassen.

Unsere X-Mas Rezepte



20

Glühwein Brownies

Backbube

Brownies sind das perfekte Weihnachtsgebäck für alle, bei denen es schnell gehen muss.



30

Kirsch Cranberry Glühwein Pie

Bake to the roots

Hohoho... Dieser leckere Glühwein Pie macht in dieser Form mit den Buchstaben etwas Arbeit – lohnt sich, aber man kann ihn auch klassisch mit Gittermuster machen und ist dann etwas schneller fertig... und kann ihn auch schneller genießen!



22

Winter Pavlova

Backbube

Die Pavlova wurde einst zu Ehren der russischen Ballerina Anna Pawlowa erfunden, da das Baisergebäck an ein Tutu erinnert. Sie passt aber auch super in die Weihnachtszeit, da man sie auch leicht mit einem Schneeball verwechseln könnte, und ihre „Schale“ so wunderbar knackt, wie eine Eisschicht auf einem winterlich verschneiten See.



32

Stollenkonfekt

Bake to the roots

Wer Weihnachtsstollen mag, der wird diese kleinen Dinger lieben. Stollenkonfekt sind fast wie richtige Stollen, nur im Mini-Format für den Plätzchenteller gedacht.



34

Gingerbread Cookies

Bake to the roots

Wenn man den Geschmack von Lebkuchen mag, sind diese einfachen Weihnachtsplätzchen genau das Richtige!

Unsere X-Mas Rezepte



36

Spekulatius Cheesecake

Bake to the roots

Käsekuchen geht immer! Egal ob im Sommer oder Winter. Dieser hier ist mit Spekulatius-Keks und Cranberries gemacht und passt so perfekt in die Vorweihnachtszeit!



42

Reh Köttbullar

Dinner um Acht

Fleischbällchen gehen immer – warum also nicht auch an Weihnachten? Dafür haben sich die Kleinen ganz besonders schick gemacht.



44

X-Mas Sushi

Dinner um Acht

Dieses Sushi schont garantiert die Fischbestände in den Ozeanen, denn es ist mit heimischen Saibling gemacht.



38

Chai Eggnog

Dinner um Acht

Durchgefroren vom Xmas-Shopping? Ein gemütliches Treffen im Advent? Da kommt dieser Eggnog mit Teearomen genau recht. Ein kulinarisches Mitbringsel aus den USA. Walnüssen. Eine perfekte Weihnachtssuppe!



40

Orientalische Rotkohl-Streckrübensuppe

Dinner um Acht

Nichts wärmt besser als eine heiße Suppe. Frische Cranberries in Zimt und Zucker geschmolzen, mit Orangen-Schmand, Koriander, Granatapfel und

Vanillekipferl

.....
*Der Klassiker schlechthin, schön mürbe und lecker – Rezept ohne Ei.
Die dürfen auf keinem Plätzchenteller fehlen!*
.....

- 1 Alle Zutaten mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 2 Für die Kipferl jeweils eine kleine Portion abteilen, kurz in der Hand erwärmen (der Teig ist sehr bröselig), und dann ein Kipferl formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Kipferl bei 175 °C für ca. 10 - 12 Minuten backen.
- 3 Kurz auskühlen lassen und noch warm sehr behutsam in Vanille-Zucker wenden.

Für den Teig

- 250 g Mehl (Type 405)
- 200 g Butter
- 70 g Zucker
- 200 g Mandeln (ohne Haut), gerieben
- 1 Pkg. Bourbon Vanille Zucker

Zum Wenden

- 10 Pkg. Vanillin Zucker



© Zimtkeks & Apfeltarte | Andrea Natschke

Spekulatius-Creme mit Bratapfel-Kompott

Köstliches Dessert für die Feiertage – schnell gemacht und super vorzubereiten! Ergibt ca. 10-12 Portionen.

- 1 Für die Creme die Spekulatius-Kekse im Blitzhacker fein mahlen. Dann zusammen mit allen restlichen Zutaten (bis auf die Sahne) in eine Schüssel geben und cremig rühren. Die Sahne in einer separaten Schüssel steif schlagen und anschließend vorsichtig unter die Creme ziehen. Gegebenenfalls - je nach Geschmack - noch etwas Spekulatius-Gewürz und etwas Zucker zufügen. Creme in den Kühlschrank stellen.
- 2 Für das Kompott die Äpfel schälen (wer es mag, kann die Schale auch dran lassen), Kerngehäuse entfernen, achtern und in Stücke schneiden. Diese in eine Auflaufform geben, Zimtstangen und Sternanis darunter verstecken, mit Apfelsaft und Zitronensaft angießen und mit dem Zucker vermischen.
- 3 Backofen auf 175 °C (150 °C Umluft) vorheizen. Die Äpfel in den vorgeheizten Backofen geben und für 20 - 25 Minuten braten dabei gelegentlich umrühren. Prima ist das Kompott, wenn die Äpfel beginnen, zu zerfallen. Zwischenzeitlich die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
- 4 Kompott abkühlen lassen, Mandeln zufügen und mit Bittermandelöl aromatisieren, nach Bedarf noch ein wenig mehr Zucker zufügen.

- Für die Spekulatius-Creme
- 250 g Mascarpone
 - 500 g Vanille-Quark
 - 250 ml Schlagsahne
 - 50 g Gewürz-Spekulatius
 - 1/2 TL Zimt, gemahlen
 - 2 EL Amaretto (optional)
- Für das Bratapfelkompott
- 1,2 kg Äpfel
 - 200 ml Apfelsaft
 - 1 Zitrone (Saft)
 - 60 g Zucker
 - 2 Zimtstangen
 - 2 Sternanis
 - 1-2 Tropf. Bittermandelöl
 - 100 g Mandelstifte
 - 1 Schuss Calvados (optional)



© Zimtkeks & Apfeltarte | Andrea Natschke

Omas Rotwein-Plätzchen

Sehr leckere Plätzchen. Schokoladig, wirklich einfach zu backen und bei Jedermann beliebt!

- 1 Alle Zutaten für den Teig in die Küchenmaschine geben und mit den Knethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Alufolie gewickelt für eine Stunde kalt stellen.
- 2 Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kreise o.ä. ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen (mit etwas Abstand) und im vorgeheizten Backofen für 12 - 15 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.
- 3 Dann zwei Hälften mit ca. einen TL Marmelade bestreichen und zusammendrücken. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen und die Doppeldecker rundherum mit Schokolade einstreichen, direkt in Kokosflocken wenden und auf einem Gitter komplett fest werden lassen. In einer luftdicht verschlossenen Dose aufbewahren.

Für den Teig

- 500 g** Mehl (Type 405)
- 250 g** Zucker
- 250 g** Butter
- 2 TL** Zimt
- 2 EL** Kakaopulver
- 6 EL** Rotwein
- 1** Ei
- 2 TL** Backpulver

Für die Dekoration

- etwas.** Aprikosenmarmelade
- Schokoladenglasur
- Kokosflocken

Orangen–Gugelhupf mit gebrannten Pecans

Ein toller und würziger Kuchen, ganz einfach zu backen und perfekt für die Advents- und Weihnachtszeit!

- 1 Wasser mit Zucker und Zimt in einer weiten Pfanne aufkochen. Nüsse zugeben und verrühren. Bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
- 2 Zwischendurch mehrfach umrühren, dabei werden die Nüsse von einer trockenen Schicht Zucker umgeben. Weiterrühren, so lange, bis der Karamell flüssig wird und die Pekannüsse gleichmäßig überzogen sind. Auf einem Bogen Backpapier verteilen und abkühlen lassen.
- 3 Für den Teig 150 g der Nüsse mit einem großen Messer klein hacken. Das Marzipan grob reiben und mit Butter, Vanillezucker, Zucker, Salz und Orangenschale mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine 5 Minuten zu einem sehr cremigen Teig rühren. Eier trennen und Eigelbe nacheinander in den Teig geben. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und mit dem Orangensaft einrühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig die Hälfte davon unter den Teig heben. Die andere Hälfte gemeinsam mit den Nüssen unterheben.
- 4 Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Teig in eine gut gefettete Guglhupfform (mind. 2 l Inhalt) einfüllen. In den vorgeheizten Backofen schieben und für 55 - 60 Minuten backen. Unbedingt Stäbchenprobe machen! Teig aus dem Ofen nehmen und noch 15 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann auf einen Rost stürzen und komplett abkühlen. Inzwischen die Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Gebrannte Nüsse als Deko obendrauf geben.

Für die gebrannten Pekannüsse

- 200 g Pekannüsse
- 150 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 1 TL Zimt, gemahlen

Für den Kuchenteig

- 250 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1/2 Bio-Orange (Abrieb)
- 100 g Marzipan-Rohmasse
- Salz
- 1 Pkg. Bourbon Vanille
- Zucker
- 5 Eier (M)
- 150 g Mehl (Type 405)
- 100 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 75 ml Orangensaft

Für den Guss

- 200 g helle Kuchenglasur



© Zimtkeks & Apfeltarte | Andrea Natschke

Gewürzbirnen mit Ahornsirup

Warme Birnen aus dem Ofen mit aromatischem Ahornsirup und selbst gemachtem Gewürzjoghurt. Damit könnt ihr im Handumdrehen eurer Wohnung ein wunderbar weihnachtliches Aroma verpassen.

- 1 Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Birnen halbieren und mit einem Melonen-Ausstecher das Kerngehäuse ausstechen.
- 2 Dann die Birnen in eine Auflaufform legen. Die Vanilleschote halbieren, auskratzen und das Mark mit dem Ahornsirup vermischen. Die beiden Schoten mit in die Form geben und die Birnen gleichmäßig mit dem Ahornsirup beträufeln.
- 3 Die Birnen mit 1 TL Zimt bestäuben und 30 Minuten im heißen Ofen backen. Die Auflaufform herausnehmen, die Birnen abkühlen lassen bis sie lauwarm sind.
- 4 Den restlichen Zimt mit Kardamom und Ingwer mischen und mit dem Joghurt verrühren. Das Joghurt auf den Birnen verteilen, mit Granola bestreuen und servieren.

Für 4 Portionen

4 große Birnen

1 Vanilleschote

5 EL Ahornsirup

1 TL + 1 EL Zimt

1/2 TL Kardamom, gemahlen

1/2 TL Ingwer, gemahlen

200 g Joghurt

Granola nach Wahl

Glühwein- Brownies mit Cranberries

Brownies sind das perfekte Weihnachtsgebäck für alle, bei denen es schnell gehen muss.

- 1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Brownie-Blech mit 20x20cm einfetten oder mit Backpapier auslegen. Mehl, Salz und Lebkuchengewürz in einer kleinen Schüssel mischen und beiseite stellen.
- 2 Butter und Schokolade bei niedriger Hitze vorsichtig in einem Topf unter Rühren schmelzen. Dann vom Herd ziehen und die Eier zügig mit einem Schneebesen nacheinander unterrühren. Zucker und Kakaopulver dazu geben, dann die Mehl-Mischung. Gut rühren, bis sich alles verbunden hat. Zum Schluss den Glühwein und die Cranberries unterheben.
- 3 Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen 45-50 Minuten backen. Je nach Größe eurer Form können sie auch schon vorher fertig sein. Der Trick, um Brownies schön „fudgy“ zu kriegen, ist, sie nicht ganz fertig zu backen. Wenn ihr mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Teiges stecht und daran leicht feuchte Krümel hängen bleiben, sind die Brownies fertig.
- 4 Die Form aus dem Ofen holen und 25 Minuten abkühlen lassen. Dann in Stücke schneiden, je nach Wunsch mit Kakaopulver oder Puderzucker bestäuben und mit einer heißen Tasse Glühwein genießen.

- Für den Teig
- 160 g Mehl (Type 405)
 - 1/2 TL Meersalz
 - 1 TL Lebkuchengewürz
 - 120 g gesalzene Butter
 - 180 g Zartbitterschokolade, gehackt
 - 2 Eier (L)
 - 200 g Zucker
 - 40 g Kakopulver, ungesüßt
 - 60 g getrocknete Cranberries
 - 160 ml Glühwein



© Markus Hummel | Backbube®

Winter Pavlova mit Granatapfelkernen

Die Pavlova wurde einst zu Ehren der russischen Ballerina Anna Pawlowa erfunden, da das Baisergebäck an ein Tutu erinnert.

- 1 Den Ofen auf 130 Grad Umluft vorheizen. Einen Kreis mit 20cm Durchmesser auf ein Backpapier zeichnen und mit der beschrifteten Seite nach unten auf ein Backblech legen.
- 2 Das Eiweiß mit einer Prise Salz mit dem Handrührgerät leicht steif schlagen. Auf niedrigster Stufe vorsichtig das Wasser dazu geben, dann den Zucker einrieseln lassen und auf höchster Stufe schlagen, bis sich steife Spitzen bilden. Mit einem Silikonspatel vorsichtig den Essig, das Aroma und die gesiebte Speisestärke unterheben.
- 3 Die Eischnee-Masse in den aufgemalten Kreis auf dem Backpapier geben und mit einem Silikonspatel zu einem Hügel formen. Dann die Seiten mit dem Spatel nach oben ziehen und in der Mitte eine Mulde bilden.
- 4 Im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen, dann die Temperatur auf 110 Grad reduzieren und weitere 45 Minuten backen. Den Ofen ausschalten und die Pavlova 1 Stunde darin abkühlen lassen. Ganz wichtig: Den Backofen während des Backens & Abkühlens NICHT öffnen.
- 5 Für die Füllung Wasser, Zucker und Vanillezucker in einem Topf 2 min sprudelnd kochen. Dann vom Herd ziehen und das Kakaopulver einrühren. Die Sahne schlagen, dabei Zimt und Puderzucker einrieseln lassen.
- 6 Die abgekühlte Pavlova auf einen Teller geben, vorsichtig die Mitte eindrücken und mit der Sahne füllen. Mit Schoko-Soße und Granatapfelkernen garnieren.

Für die Pavlova

4 Eiweiß

1 Prise Salz

50 ml Wasser

250 g Zucker

1 TL Weißweinessig

1 TL Vanillearoma

1 EL + 1 TL Speisestärke, gesiebt

Für die Soße & Füllung

225 g Zucker

250 ml Wasser

125 g Kakaopulver, ungesüßt

1 Pkg. Vanillezucker

300 ml Schlagsahne

1 TL Zimt

1 EL Puderzucker

Granatapfelkerne

X-Mas DIY: Gewürzgläser

Neben leckerem Essen braucht man an Weihnachten auch das ein oder andere kleine Geschenk. Jule von “Craft Room Stories” hat da eine schöne Ideen parat!



Was es dieses Jahr für liebe Freunde gibt? Natürlich ein Geschenk aus meiner Küche! Mein Name ist Jule und ich darf in dieser wunderschönen Weihnachtsausgabe von „BakeTogether“ mit euch kreativ werden. Mein Herz gehört dem Selbermachen - Neudeutsch auch DIY genannt. Viele Ideen rund um Garten und Haus zeige ich auf meinem Blog www.craftroom-stories.com, dort gibt es auch das ein oder andere Rezept aus meinem Garten, Anregungen zum Basteln und Schönes passend zu allen Jahreszeiten.

Als Mutter von drei Mädels bin ich in der Vorweihnachtszeit ganz in meinem Element und fange schon im späten Oktober mit den Vorbereitungen



© Craft Room Stories

an. Meine große Tochter liebt ihren [Adventskalender aus alten Gläsern](#) - und mit Gläsern hat auch meine DIY-Idee zu tun, die ich euch mitgebracht habe.

Gewürzsalz einfach selber machen

Bei uns ist es zur Tradition geworden, kleine selbstgemachte

Geschenke aus der Küche an Arbeitskollegen und Freunde vor Weihnachten zu verschenken. Solche Geschenke besitzen für uns eher einen ideellen als einen materiellen Wert. Es ist unsere Art, einfach einmal Danke zu sagen - das geht ja in unserer heutigen Zeit schnell mal unter. Und dazu kommen diese persönlichen Präsente bei den



© Craft Room Stories | Juliane Büttel



Beschenken immer super an, denn es ist etwas Herzliches, was man sich nicht kaufen kann.

In diesem Jahr gibt es eine selbstgemachte Gewürzsalz-Mischung, die zu vielen herzhaften Gerichten passt und diese aufpeppt. In diesem Sommer sind meine Gartenkräuter ganz wunderbar gewachsen und ich habe jede Menge trocknen können. Für meine Gewürzsalz-Mischung habe ich Rosmarin und Minze aufgehoben. Aber nicht nur im eigenen Garten bin ich fündig geworden. Als wir im Sommer in Südfrankreich waren, habe ich auf dem Markt von einem kleinen Fischerdorf leuchtend rote Pfefferbeeren gekauft. Dazu passt ein grobes Meersalz besonders gut, das abwechselnd mit den Kräutern in ein kleines Gläschen geschichtet wird. Diese Mischung für die Gewürzmühle passt jetzt im Winter ganz wunderbar zum Raclette oder Fondue - und sieht durch die farblich unterschiedlichen Schichten auch toll aus.

Das Verhältnis der Kräuter zum Salz sollte ungefähr bei 1:2 liegen. Wer es würziger und bunter mag, kann noch ein paar Chilliflocken mit ins Glas geben.

www.craftroomstories.com



© Craft Room Stories



© Craft Room Stories

Gewürzgläser weihnachtlich dekorieren

Diese Verschenk-Idee ist relativ einfach nachgemacht, und mit einem kleinen Trick könnt ihr diese kleine Dekoration auf ganz vielen Oberflächen befestigen. Zum Dekorieren der Gläser habe ich Minitannen mit ungefähr 5 cm Höhe verwendet. Die Bäumchen gibt es zu dieser Jahreszeit in einigen Dekoläden zu kaufen, sie wurden noch mit einer Perle auf der Baumspitze geschmückt. Die ist fix mit Sekundenkleber fixiert und gibt optisch etwas Besonderes. Um eine Weihnachtslandschaft zu erschaffen, eignen sich zum Beispiel Miniatur-Weihnachtsmänner, Schlitten, Schneemänner oder Waldtiere aus dem Modellbau-Laden.

Da die Figuren sehr klein sind, lassen sie sich wunderbar auf runden, weißen Aufklebern aus Papier mit Sekundenkleber befestigen. Für die Gewürzgläser mit Bügelverschluss eignen sich Aufkleber im Durchmesser von etwa 3 cm. Diese gibt es beispielsweise im Papierwaren- oder Bürobedarf.

Mein Tipp: Bevor ihr mit dem Kleben beginnt, setzt erst einmal das ganze Ensemble zur Probe auf euer Glas. So seht ihr, wie es dann final wirkt und ihr könnt problemlos verschiedene Variationen ausprobieren. Wenn die Figuren fest kleben, wird der Untergrund mit einer Schneepaste so richtig schön winterlich verziert. Dafür könnt ihr einen kleinen Q-Tip nehmen.

Der Rand des Glases kann dann mit einem feuchten Tuch gesäubert werden, falls die Paste etwas über den Aufkleber läuft. Das geht wunderbar, solange die Schneepaste noch feucht ist.

Die fertigen Gläser können dann mit der Gewürzsatz-Mischung befüllt werden. Besonders hübsch sieht es aus, wenn das Salz abwechselnd mit den Gewürzen eingefüllt wird und somit verschiedene Lagen bildet. Am besten klappt das mit einem Trichter.

Ich wünsche euch ganz viel Spass beim Basteln und Verschenken. Habt eine wunderbare Weihnachtszeit. Herzliche Grüße aus Hamburg schickt

Jule



© Craft Room Stories



© Craft Room Stories | Juliane Büttel

Kirsch Cranberry Glühwein Pie

Der Pie macht in dieser Form mit den Buchstaben etwas Arbeit – man kann ihn aber auch klassisch mit Gittermuster machen und ist dann schneller fertig... und kann ihn auch schneller genießen!

- 1 Kirschen in einer Schüssel auftauen lassen. Cranberries waschen und abtropfen lassen. Den Zucker mit der Stärke in einer kleinen Schüssel verrühren. In einem großen Kochtopf den Glühwein mit Orangensaft und Vanille Extrakt verrühren und dann die Zucker-Stärke-Mischung unterrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Alles zum Kochen bringen und dann die Kirschen und Cranberries zugeben und für 6-8 Minuten leicht köcheln lassen – die Flüssigkeit im Topf sollte schön ange dickt, die Kirschen aber nicht matschig sein. Abkühlen lassen.
- 2 Für den Teig das Wasser mit dem Essig in einer kleinen Schüssel verrühren und einen Eiswürfel dazugeben. In einer großen Schüssel das Mehl mit dem Zucker und Salz vermischen. Die Butter in kleinen Stücken zugeben und mit einem Teigmischer in etwa erbsengroße Stücke zerteilen, dann das Wasser nach und nach zugeben und alles verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie einschlagen und für mindestens 1 Stunde kühlen.
- 3 Den Ofen auf 175°C vorheizen. Eine 23cm Pieform einfetten. Etwa die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Fläche ausrollen (den restlichen Teig im Kühlschrank lassen). In die Form legen und andrücken. Überlappenden Teig abschneiden und dem Rad ein schönes Muster verpassen. Auf dem Boden 2-3 EL Semmelbrösel verteilen.
- 4 Die Füllung in die Form schütten und glatt streichen. Den restlichen Teig jetzt ausrollen und dann nach belieben den Pie damit dekorieren. Das kann eine durchgängige Haube sein, ein Gittermuster, Streifen, Sterne oder wie bei mir hier Buchstaben – Hauptsache ein bisschen zusammenhängend, damit nichts verrutscht. Das Ei mit etwas Wasser verquirlen und dann die Oberfläche damit bepinseln. Den Pie jetzt in den Ofen schieben und für 55-60 Minuten backen – die Oberfläche sollte eine schöne goldene Farbe bekommen haben. Wenn ihr merkt, dass Teile der Dekoration auf dem Pie zu dunkel werden, einfach etwas Backpapier auflegen und weiter backen. Den fertigen Pie aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit etwas Schlagsahne oder Vanilleeis servieren.

Für die Füllung

- 750 g** TK-Kirschen, aufgetaut
- 250 g** frische Cranberries
- 150 g** Zucker
- 25 g** Speisestärke
- 100 ml** Glühwein
- 30 ml** Orangensaft
- 1 TL** Vanille Extrakt
- 2-3 EL** Semmelbrösel

Für den Teig

- 350 g** Mehl (Type 405)
- 1/2 TL** Salz
- 1 EL** Zucker
- 230 g** kalte Butter
- 120 ml** Eiswasser
- 1 EL** Weißweinessig
- 1** Eigelb zum Bestreichen
- etwas** Wasser

Stollenkonfekt

.....
Wer Weihnachtsstollen mag, der wird diese kleinen Dinger lieben. Stollenkonfekt sind fast wie richtige Stollen, nur im Mini-Format für den Plätzchenteller gedacht.
.....

- 1
- Die Hefe zerbröckeln und zusammen mit der lauwarmen Milch in eine große Schüssel geben und verrühren. Eine Prise vom Zucker und etwa 100g vom Mehl dazugeben und zu einem glatten Vorteig verkneten. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und für etwa 15-20 Minuten gehen lassen.
- 2
- Während der Teig geht, das Zitronat, Orangeat und Rosinen fein hacken und mit gemahlene Mandeln vermischen. Zur Seite stellen. Die Marzipanrohmasse in kleine Würfel schneiden – funktioniert am Besten, wenn das Marzipan gut durchgekühlt ist. Die Marzipanwürfel, die Mandelmischung, Ei, Vanille Extrakt, weiche Butter, die Prise Salz, der restliche Zucker und das verbliebene Mehl zum Vorteig in die Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig wieder abdecken und für etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- 3
- Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen. Den Teig in zwei gleich große Portionen aufteilen und jede Teigportion zu einer Rolle mit etwa 3cm (1.2 inches) Durchmesser formen. Die Rolle etwas flach drücken und dann quadratische Teigstücke abschneiden. Die Teigstücke mit etwas Abstand auf das Blech setzen und abgedeckt noch einmal 10 Minuten gehen lassen, dann für 16-20 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher testen, ob die Teigstücke durchgebacken sind und dann herausholen, einen Moment abkühlen lassen und dann mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben bzw. darin wenden.

- Für den Teig
- 30 g
- frische Hefe
- 50 ml
- lauwarme Milch
- 300 g
- Mehl (Type 405)
- 2 EL
- Zucker
- 20 g
- Zitronat
- 20 g
- Orangeat
- 30 g
- Rosinen
- 80 g
- Mandeln, blanchiert und gemahlen
- 50 g
- Marzipanrohmasse
- 1
- Ei (M)
- 1 TL
- Vanille Extrakt
- 50 g
- weiche Butter
- 1 Prise
- Salz
- 50 g
- Butter, geschmolzen
- 130 g
- Puderzucker



© Bake to the roots | Marc Kromer

Gingerbread Plätzchen

Lebkuchen zu machen ist nicht so einfach – wenn man den Geschmack mag, kann man aber auch simple Plätzchen damit machen und hat weniger Ärger und viel mehr Spass beim Dekorieren.

Für den Teig

- 170 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 1 Ei (L)
- 45 g Melasse
- 1 EL Honig
- 420 g Mehl (Type 405)
- 1 TL Natron
- 1 EL Zimt, gemahlen
- 1 TL Ingwer, gemahlen
- 1/2 TL Nelken, gemahlen
- 1/2 TL Muskatnuss, gemahlen
- 1/2 TL Salz

Für das Icing

- 260 g Puderzucker
- 1/4 TL Vanille Extrakt
- 2-3 EL Milch

- 1 Die Butter mit dem Zucker in eine große Schüssel geben und auf höchster Stufe hell und luftig aufschlagen. Das Ei zugeben und gut unterrühren. Die Melasse und den Honig dazugeben und unterrühren. Das Mehl mit Natron, Zimt, Ingwer, Nelken, Muskatnuss und Salz in einer zweiten Schüssel vermischen und dann nach und nach zur großen Schüssel zugeben und unterkneten. Mit den Händen zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und dann in Klarsichtfolie einschlagen. Für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank legen (oder über Nacht).
- 2 Den Ofen auf 180°C (350°F) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen. Die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Fläche etwa 3mm (0.2 inches) dick ausrollen. Mit verschiedenen Keksausstechern Kekse ausstechen und auf das Blech legen. Für etwa 8 Minuten backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den restlichen Teig erneut ausrollen und weitere Kekse ausstechen und backen, bis der Teig komplett verbraucht ist.
- 3 Den Puderzucker für das Icing mit dem Vanille Extrakt verrühren und dann nach und nach Milch zugeben und unterrühren, bis die Konsistenz passt – das Icing sollte nicht zu dünn sein. In einen Spritzbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden (es sollte nicht viel Icing rauskommen) und dann die Kekse verzieren und komplett trocknen lassen.

Spekulatius Cheesecake mit Cranberry Gelee

Käsekuchen geht immer! Egal ob im Sommer oder Winter. Dieser hier ist mit Spekulatius-Keks und Cranberries gemacht und passt so perfekt in die Vorweihnachtszeit!

- 1 Eine 23cm Springform mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Spekulatiuskekse zerkrümeln (geht am besten, wenn man sie in einen Gefrierbeutel packt und dann mit dem Nudelholz bearbeitet) und mit der geschmolzenen Butter vermischen und in die vorbereitete Springform füllen – mit der Rückseite eines Löffels zu einem glatten Boden festdrücken.
- 2 Den Ofen auf 160 °C vorheizen. In einer großen Schüssel den Quark mit Zucker, Orangenschale und Spekulatiusgewürz gut verrühren. Eier und Eigelb zugeben und verrühren. Die Quarkmasse in die Form füllen und die Oberfläche vorsichtig glattrütteln. In die Mitte des Ofens schieben und 40-45 Minuten backen – die Quarkmasse sollte sich gesetzt haben, darf aber in der Mitte noch etwas „wabbeln“. Ofen ausschalten, die Tür etwas öffnen und den Kuchen im Ofen langsam abkühlen lassen – nach 15 Minuten den Kuchen mit einem Scharfen Messer von der Form lösen und wieder zurück in den Ofen stellen, bis er komplett abgekühlt ist.
- 3 Für das Cranberry Gelee den Cranberry Saft mit dem Zucker in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, etwas ausdrücken und dann in den heißen, aber nicht kochenden Saft geben und verrühren, bis sie komplett aufgelöst ist. Zur Seite stellen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen – die Masse sollte allerdings noch flüssig sein, also ein Auge darauf haben.
- 4 Den Käsekuchen aus der Form lösen und auf eine Servierplatte stellen. Den Cranberry Saft mit der Gelatine vorsichtig auf den Käsekuchen schütten – der Kuchen sollte von sich aus eine leichte Wölbung nach Innen haben nach dem Abkühlen. In den Kühlschrank stellen, bis das Gelee fest ist – dauert 1-2 Stunden – und dann mit Cranberries und Sternchen/Perlen verzieren.

Für den Boden

- 75 g Butter
- 200 g Spekulatius

Für die Füllung

- 750 g Quark (40%)
- 150 g Zucker
- 1 Bio-Orange, Abrieb
- 2 TL Spekulatiusgewürz
- 3 Eier (M)
- 2 Eigelb (M)

Für die Dekoration

- 4 Blatt Gelatine
- 240 ml Cranberry Saft
- 2 EL Zucker
- gefrostete Cranberries
- Goldsternchen



© Bake to the roots | Marc Kromer

Chai Eggnog

Durchgefroren vom Xmas-Shopping? Ein gemütliches Treffen im Advent? Da kommt dieser Eggnog mit Teearomen genau recht. Ein kulinarisches Mitbringsel aus den USA.

- 1
- Den Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Gewürzen in einen Mörser geben und kräftig mörsern.
- 2
- Die Milch in einen kleinen Topf geben und die Ingwer-Gewürzmischung zusammen mit einer Prise Salz dazu geben. Erhitzen bis es leicht simmert und von der Hitze nehmen. Den schwarzen Tee dazugeben und etwa 10 – 15 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb schütten. Bis auf die Vanilleschote werden die Gewürze nicht mehr gebraucht.
- 3
- In einer Schüssel die Eier zusammen mit dem Zucker und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote so lange cremig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 3
- Die Milch wieder zurück in den Topf geben, den Bourbon dazu geben und langsam erhitzen. Sobald die Mischung heiß ist, die Ei-Zucker Creme unterziehen und in Gläser füllen. Mit eine Prise Muskat und Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

- Für 4 Gläser à 200 ml
- 450 ml
- Vollmilch
- 1
- kleine Stange Ceylon Zimt
- 1
- Vanilleschote, der Länge nach halbiert
- 1 TL
- Kardamom Kapseln
- 1/2 TL
- Tasmanischer Bergpfeffer
- 1 Stück
- Frischer Ingwer (Walnussgröße)
- 2
- Eier (L)
- 6
- Gewürznelken
- 1 TL
- Schwarzer Tee (Assam)
- 1 Prise
- Salz
- 35 g
- Zucker
- 4 cl
- Bourbon Whiskey
- Muskatnuss, Pfeffer

Orientalische Rotkohl-Steckrübensuppe

Nichts wärmt besser als eine heiße Suppe. Frische Cranberries in Zimt und Zucker geschmolzen, mit Orangen-Schmand, Koriander, Granatapfel und Walnüssen. Eine perfekte Weihnachtssuppe!

- 1 Die äußeren Blätter des Rotkohls entfernen. Den Kohl zuerst vierteln, den Strunk herausschneiden und in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebel in halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Orangen heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale einer Orange abreiben. Die anderen beiden halbieren und die Nelken hineinstecken. Die Aprikosen würfeln.
- 2 In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel zusammen mit dem Kreuzkümmel und dem Koriander zugedeckt einige Minuten anschwitzen lassen. Rotkohl, Lorbeer und die Orangenhälften dazugeben, mit der Brühe auffüllen. Mit Salz abschmecken. Ca. 5 Minuten offen kochen lassen. Die Steckrübe schälen und grob raspeln.
- 3 Die geraspelte Steckrübe zusammen mit den Aprikosenwürfeln in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel etwa 35 Minuten köcheln lassen. Währenddessen in einer kleinen Pfanne oder Topf den Zucker hineingeben und karamellisieren lassen. Die gewaschenen Cranberries dazugeben, Zimt darüber streuen und einige Minuten garen lassen. Die Cranberries werden dabei ein wenig geschmolzen. Von der Hitze nehmen und beiseite stellen. Die Granatapfelkerne herauslösen und die Kräuter hacken. Die Walnusskerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Die Orangenhälften aus der Suppe entfernen und auf Teller verteilen, die kandierten Cranberries daraufsetzen und mit Kräutern und Walnüssen bestreuen.
- 4 Zum Schluss den Schmand mit dem Orangenabrieb und einer Prise Salz verrühren und je einen Klecks daraufsetzen. Zuletzt die Granatapfelkerne drüberstreuen.

Für 4 Portionen

- 1 Rotkohl oder roter Spitzkohl (ca. 500 g)
- 1 Steckrübe (ca. 300 g)
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 1 rote Zwiebel
- 6 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 1/2 TL Koriander, gemahlen
- 3 Bio-Orangen
- 10 Aprikosen, getrocknet
- 10 Walnüsse, geknackt und grob gehackt
- 1/2 Granatapfel
- 1/2 Bund Petersilie
- frischer Koriander
- 100 g frische Cranberries
- 4 EL Zucker
- 1/2 TL Zimt, gemahlen
- 100 g Schmand



© Dinner um Acht | Claudia Zaltenbach

Rehköttbullar mit Selleriepüree

.....
Ich könnte ja immer Fleischbällchen essen – warum also nicht auch an Weihnachten? Da haben sich die Kleinen ganz besonders schick gemacht.
.....

- 1

Den Ofen auf 100° vorheizen. Das Hackfleisch mit den Semmelbröseln, dem Ei und den Gewürzen mischen und mit feuchten Händen tischtennisballgroße Bällchen daraus formen. Kühlstellen.
- 2

Den Sellerie schälen und grob würfeln. Topinambur ebenfalls schälen und in eine Schale mit Wasser geben, dem ein Esslöffel Essig hinzugefügt wurde. Etwas Wasser mit der Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und Sellerie und Topinambur (Essigwasser abschütten) dazugeben und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten weichkochen.
- 3

Das Wasser abseihen und Sellerie und Topinambur in eine Schüssel geben, Crème Double zufügen und mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren. Mit Salz abschmecken und warm stellen.
- 4

In einer breiten, beschichteten Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Fleischbällchen darin anbraten, dabei immer wieder die Pfanne schwenken, so dass die Bällchen rundherum bräunen. Im Ofen fertig garen lassen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Madeira ablöschen, die zerdrückten Wacholderbeeren hineingeben, Wildfond und Balsamico dazugeben und etwas einkochen lassen mit der eiskalten Butter montieren und nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5

Den Rosenkohl waschen, den Strunk herausschneiden und die grünen Blätter einzeln abzupfen. In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen und die Rosenkohlblätter eine Minute darin schwenken. Mit ein bisschen Salz bestreuen.
- 6

Das Püree auf Schüsseln oder Teller mittig verteilen und die Bällchen zusammen mit ein paar Holzspießen drum herum verteilen. Sauce darüber geben und zuletzt die Rosenkohlblätter darauf verteilen.

- Für 2 Portionen
- 300 g

Hackfleisch vom Reh
- 50 g

Semmelbrösel
- 1

Ei
- 1 TL

getrockneter Thymian
- 1/2 TL

Zimt
- 1/2 TL

Lebkuchengewürz
- etwas

Salz, Pfeffer
- 1 TL

Butterschmalz
- 500 g

Sellerieknollen
- 200 g

Topinambur
- 1 EL

gekörnte Gemüsebrühe
- 50 ml

Crème Double
- etwas

Salz
- 120 ml

Wildfond
- 50 ml

Madeira
- 3 EL

alter Balsamico
- 1 TL

Soja Sauce
- 1 EL

Wacholderbeeren, zerdrückt
- 1 TL

Butterwürfel, kalt
- 6

Rosenkohl
- 1/2 TL

Butter
- etwas

Salz

X-Mas Sushi

Dieses Sushi schont garantiert die Fischbestände in den Ozeanen, denn es ist mit heimischen Saibling gemacht.

- 1 Mit der Creme beginnen. Das Filet möglichst klein zerbröseln und mit den restlichen Zutaten mischen. Mit Salz abschmecken und kühl stellen.
- 2 Den Sushireis mehrmals waschen, bis das Wasser klar ist. Dann den Reis in 350 ml Wasser etwa 30 Minuten quellen lassen. In einen breiten, beschichteten Topf oder Pfanne geben (wichtig ist, es braucht einen Deckel) und den Reis etwa 15 Minuten geschlossen sanft köcheln lassen. Danach von der Hitze nehmen und ein feuchtes Tuch zwischen Reis und Deckel spannen. 20 Min ruhen lassen.
- 3 Den Reisessig in einem kleinen Topf mit dem Salz und Zucker aufkochen lassen. Die Mischung mit einem Spatel unter den Reis heben und weiter unter dem feuchten Tuch auskühlen lassen.
- 4 In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen lassen, Pankobrösel und Walnüsse dazugeben, eine kleine Prise Salz dazugeben und etwa 2 Minuten knusprig anrösten. Auch einem Teller zum Auskühlen ausbreiten.
- 5 Zuerst etwas von dem Walnuss-Panko Crunch auf die Sushimatte streuen, dann etwa ein Drittel vom Reis darauf längs in einem Streifen darauf verteilen, in der Mitte eine kleine Mulde eindrücken und die Saiblingscreme draufstreichen. Aufrollen und mit den Händen festdrücken. Die Rolle in Stücke schneiden mit weißem und schwarzem Sesam bestreuen und etwas vom Saiblingskaviar daraufsetzen. Mit Spitzen vom Bronzefenchel und Möhrensternchen bestreuen. Eine leichte Soja Sauce mit einem Spitzer Limettensaft dazu reichen.

Für 2 Personen

- 250 g Japanischer Rundkornreis
- 50 ml Reisessig
- 7 g Salz
- 25 g Zucker
- 6 Walnüsse, nicht zu fein gehackt
- 2 EL Pankobrösel
- 1/2 TL Butter
- kl. Prise Salz
- 80 g geräuchertes Saiblingsfilet
- 3 EL Mayonnaise
- 3 EL Crème fraîche
- 3 EL fein geriebener Sellerie
- 2 TL filetierte Mandarine
- etwas Salz
- 1 Glas Saiblingskaviar (50 g)
- Sternchen von gelben und roten Möhren
- Bronzefenchel
- schwarzer / weißer Sesam
- Bambusmatte, feuchtes Tuch



© Dinner um Acht | Claudia Zaltenbach

X-MAS DIY: Cookies aus der Dose

DIY Geschenkverpackung für deine Leckereien aus der Küche
von Renate vom Blog titatoni.de



Renaade, Bloggerin, 40-something, im Herzen Kind, nie gelangweilt, meist gut gelaunt, den Kopf voller Ideen, im zweiten Leben Sportwissenschaftlerin, das Meer liebend, Hang zum Chaos, das Chaos aber stets überblickend betreibt mit titatoni.de einen der erfolgreichsten Lifestyle Kreativ Blogs im deutschsprachigen Raum seit 2010 zu den Themen DIY, Inspiration, Food, Interior, Travel und vieles mehr! Gute Laune inklusive!

Ist es nicht wunderbar, zum Weihnachtsfest etwas Selbstgebackenes aus der heimischen Küche zu verschenken? Aber mindestens genauso wichtig ist eine liebevolle Verpackung, um der Leckerei einen gebührenden Auftritt zu verpassen.



© Titatoni | Renate Bretzke

Wie wäre es mit einer schneie verschönerten Büchse als weihnachtliche Geschenkverpackung? Das sorgt garantiert für fröhliches Rätselraten am Gabentisch, wie die Plätzchen wohl in die Dose gekommen sind. Dabei ist der Trick ganz simple!

Zutaten für die DIY Geschenkverpackung:

- Dosen von Erdnüssen/Cashew-kernen mit Lasche zum Öffnen
- Dekospray
- Washi Tape
- Alles, womit man die Dosen verzieren möchte
- Ausserdem: Dosenöffner



© Titatoni | Renate Bretzke

**Anleitung:**

Der Clou an dieser Verpackung ist, dass der Beschenkte die Dose an der Lasche öffnet. Dazu muss man Befüllen natürlich einen Kniff anwenden, damit die Lasche jungfräulich bleibt: Mit dem Dosenöffner öffnet man die Büchse von unten. Hilfreich ist es, einen Öffner zu benutzen, der eine wirklich saubere Kante hinterlässt. Dann kann man nämlich einfach das Weihnachtsgebäck von unten in die Dose füllen und den Boden wieder daraufsetzen. Mit einer Runde Washi Tape wird er wieder befestigt und schon ist das Geschenk im Prinzip fertig. Jetzt wird es als Kür noch mit Bändern, Kugeln, Aufklebern und Co. verziert und ihr habt ein tolles Geschenk für eure Lieben!





Backen aus dem Obstgarten

Was gibt es Besseres als einen frisch gebackenen Kuchen mit Früchten direkt vom Markt oder aus dem Garten? In jedem der saisonal gegliederten Rezepte merkt man, dass Andrea Natschke-Hofmann das Backen in die Wiege gelegt wurde: Die Bloggerin stammt aus einer Bäckerfamilie, in der sie bereits als Kind ihre Leidenschaft zum Backen entdeckte. Neue Rezepte aus Obst und Gemüse sowie neu interpretierte Klassiker machen Lust auf mehr. Wie wäre es einfach mal mit den köstlichen Erdbeer-Donuts, den feinen Holunder-Mini-Gugln, einem zart-säuerlichen Zitronen-Olivenöl-Küchlein, den ausgefallenen Rote-Bete-Muffins oder gar einem herzhaften Bärlauch-Hefezopf?

Gebundene Ausgabe: 136 Seiten

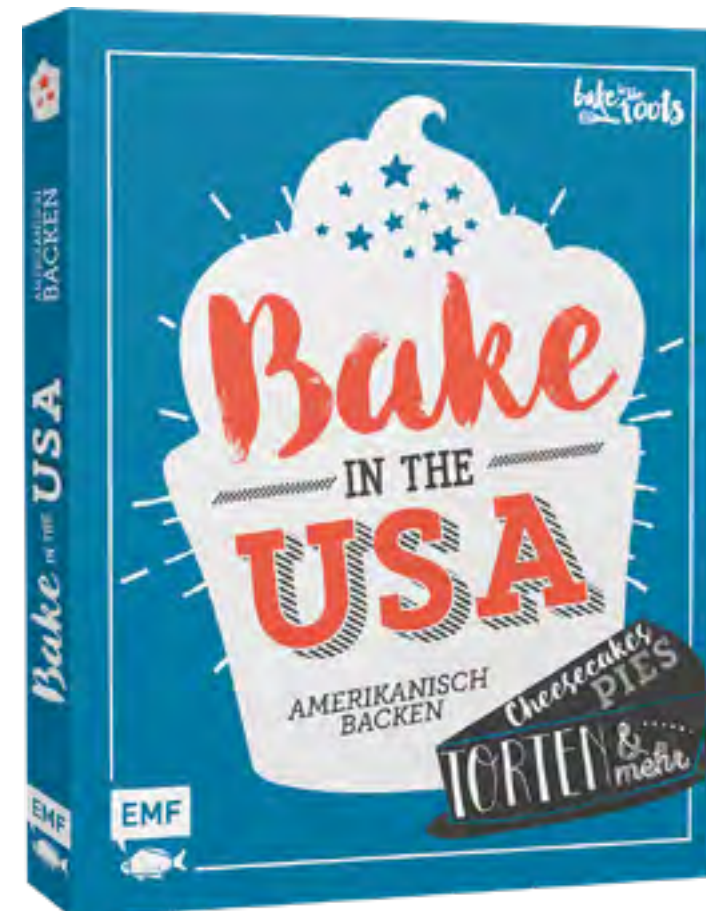
Verlag: Jan Thorbecke Verlag
Auflage: 1 (12. Februar 2018)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3799512489

ISBN-13: 978-3799512480

Bake in the USA Amerikanisch backen: Cheesecakes, Pies, Torten & mehr



Cookies make the world a better place – diesem Motto hat sich Autor und Blogger Marc Kromer („baketotheroots“, ausgezeichnet mit dem Food Blog Award 2016) verschrieben. Aber nicht nur Cookies, sondern auch klassische Cheesecakes und Pies, leckere Cupcakes und Brownies und trendige Cronuts und Bagels finden sich in seinem Backbuch „Bake in the USA“: Banana Split Cake, Pecan Maple Bourbon Pie, Pancake Cupcakes, Cinnamon Bagels, Churro Apple Pie Cups – allein die Namen lassen einen dahinschmelzen. 50 unterschiedliche Rezepte quer durch die USA machen Lust aufs Backen und wecken Fernweh!

Gebundene Ausgabe: 160 Seiten

Verlag: Edition Michael Fischer
Auflage: 1 (16. März 2017)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3863556372

ISBN-13: 978-3863556372

Rezepte • Kultur • Menschen

Dazu Reiseberichte zu Miso-Produktionsstätten in Japan und Korea sowie im Schwarzwald.

Gebundene Ausgabe: 216 Seiten

Verlag: Hädecke Verlag
(9. Oktober 2017)

Sprache: Deutsch

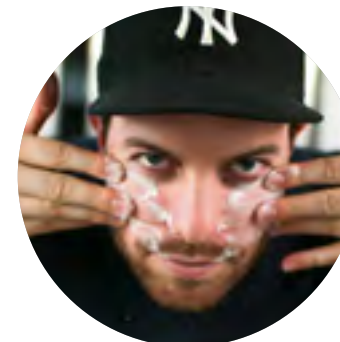
ISBN-10: 3775007725
ISBN-13: 978-3775007726



zimtkeksundapfeltarte.com

baketotheroots.de

dinnerumacht.de



backbube.com



craftroomstories.com



titatoni.de



zimtkeks & apfeltarte
sweet and savory food and photography



titatoni gesagt, getan.

A top-down view of a stone mortar and pestle. The mortar is filled with a dark, finely ground spice mixture. Scattered on top of the ground spices are several whole, small, round peppercorns. A single cinnamon stick lies horizontally across the center of the mortar. Two pieces of ginger root, cut into irregular, light-colored chunks, are also visible. The pestle, made of the same grey stone, rests on the right side of the mortar. The entire setup is placed on a dark, textured wooden surface.

AUTOREN/FOTOGRAFEN

Andrea Natschke

Marc Kromer

Juliane Büttel

Claudia Zaltenbach

Renate Bretzke

Markus Hummel

Titelbild

Juliane Büttel

GESTALTUNG

Marc Kromer