

# In der Küche mit Jemma

## Weihnachten 2015

„Ich kann uns Pizza bestellen oder Sandwiches machen.“

Das war einmal...

Liebe geht durch den Magen. Und Emma & Jenny gehen in die Küche.

Ein paar ihrer Rezepte stellen sie euch hier vor.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

## Oregano-Plätzchen

### Zutaten:

#### Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 125 g Margarine oder Butter
- 80 g Frischkäse mit Kräutern (0,2% Fett)
- 2 TL Backpulver
- n. B. Salz
- n. B. Oregano  
oder andere Kräuter nach Wahl
- Käse zum Bestreuen



*Vielleicht knallt das ja auch...*

### Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Gewürze nach Bedarf dosieren. Etwa 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus dem Teig eine Rolle formen und in Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C auf der mittleren Schiene etwa 10 bis 12 Min. backen.



Wem Oregano zu sehr knallt, kann natürlich auch andere Variationen backen.

Z.B. mit Knoblauch, Pizza-Gewürz bzw. anderen Gewürzen oder eine andere Geschmacksrichtung Frischkäse.



## Ipanema-Schnitten

### Zutaten:

#### Für den Teig:

4 Eier  
2 EL Wasser, heiß  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Pck. Zitronenschale  
125 g Mehl  
25 g Speisestärke  
1 TL, gestr. Backpulver



#### Für die Füllung:

1 Btl. Götterspeise (Zitronengeschmack)  
150 g Zucker  
1/4 l Wasser  
1 EL Zitronensaft  
2 EL Maracujakonfitüre  
2 Pck. Schokoküsse (Coco Cabana Schaumküsse)  
400 g Schlagsahne  
1 Pä. Sahnesteif

#### Für die Dekoration:

3 EL Kokosraspel  
Physalis

### Zubereitung:

#### Für den Biskuitteig:

Eier und Wasser auf höchster Stufe für 1 Minute schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale mischen und unter Rühren - 1 Minute - einstreuen. Erneut zwei Minuten schlagen. Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen und auf die Eimasse sieben. Auf niedrigster Stufe kurz unterrühren.

Ein Backblech von 30 x 40 cm mit Backpapier auslegen und den Teig darauf gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 - 12 Minuten backen.

Nach dem Backen den Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier, das mitgebacken wurde, langsam abziehen. Den Biskuit abkühlen lassen.

#### Für die Füllung:

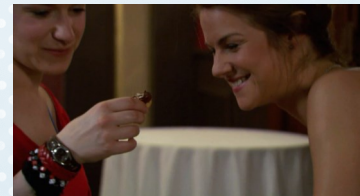
Götterspeise mit dem ¼ Liter Wasser und 150 g Zucker entsprechend der Packungsanweisung zubereiten und auflösen. Den Zitronensaft unterrühren, abkühlen lassen und kalt stellen.

Den abgekühlten Biskuit senkrecht halbieren. Backrahmen um eine Hälfte stellen und diese Hälfte mit Konfitüre bestreichen und die Schaumküsse darauf verteilen.

Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen. Wenn die Götterspeise anfängt zu gelieren, die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse auf die Schaumküsse geben und die zweite Biskuithälfte darauf legen und andrücken. Den Kuchen für etwa 2 Stunden kalt stellen.

#### Für die Garnitur:

Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett anbräunen und erkalten lassen. Backrahmen lösen und den Kuchen mit den Kokosraspeln bestreuen. Mit Physalis und Tortendekor. z.B. Dekopalmen, nach Belieben dekorieren.





## Peanut-Butter-Cookies

### Zutaten:

- 40 g Butter oder Margarine
- 70 g Erdnussbutter (mit o. ohne Stückchen)
- 50 g Zucker, braun
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 140 g Mehl
- 1/2 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 100 g Erdnüsse, geröstet, gesalzen



*You can be the peanut butter to my jelly...*

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Butter/Margarine, Erdnussbutter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.  
Das Ei hinzufügen und alles mindestens 1 Minute cremig rühren. Mehl mit dem Natron mischen, dazu sieben und alles zu einem geschmeidigen, klebrigen Teig verkneten. Die Erdnüsse grob hacken und unterkneten.  
Aus dem Teig Kugeln mit einem Durchmesser von 1,5 bis 2 cm formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und flach drücken. Genügend Abstand halten, da die Cookies beim Backen noch verlaufen.  
8 Minuten backen, bis die Cookies an den Rändern leicht braun werden.

## Trauben-Joghurt-Creme

### Zutaten:

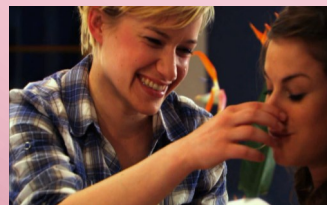
Für 4 Portionen



- 300 g grüne und blaue Trauben
- 150 ml heller Traubensaft
- 1/2 unbehandelte Zitrone (abgeriebene Schale)
- 4 EL Zitronensaft
- 1 Pk. Vanillesoßen-Pulver (zum Kaltanrühren)
- 500 g Sahnejoghurt 10%
- 2 EL Akazienhonig
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 2 EL Haselnussblättchen

### Zubereitung:

Die Trauben waschen, halbieren und entkernen. Den Traubensaft, die abgeriebene Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft und das Vanillesoßen-Pulver gut verrühren.  
Die Trauben unterziehen und 10 Min. kalt stellen.  
Joghurt, Honig, Zimt und 2 EL Zitronensaft glatt rühren. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Joghurt-Mischung und das Traubenkompott abwechselnd in Gläser oder eine Schüssel schichten.  
Das Dessert mit Nüssen garniert servieren.





## Das letzte Würstchen

### Zutaten:

400 g TK-Blätterteig  
Salz  
Pfeffer  
1 Stange Lauch  
1 EL Butterschmalz  
100 g Emmentaler (Scheiben)  
4 TL Senf  
4 Wiener Würstchen  
1 Eigelb  
Mehl zum Ausrollen



*Es ist gut, wenn du weißt, was du willst...*

### Zubereitung:

Den Teig auftauen lassen.  
Vom Lauch das Helle in feine Ringe schneiden.  
Im Butterschmalz kurz andünsten, salzen und pfeffern.  
Backofen auf 225 ° vorheizen.  
Jede Teigplatte zu einem Rechteck dünn ausrollen, das etwa 6 cm länger ist als das Würstchen. Dann mit Käse belegen, dabei den Rand freilassen. Mit Senf bestreichen, Lauch darauf verteilen. Dann das Würstchen in die Mitte geben.  
Die Teigränder mit Wasser bestreichen, dann den Teig locker aufrollen.  
Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Das Eigelb mit 3 EL Wasser verquirlen und damit den Teig bestreichen.  
Im Ofen (Mitte, Umluft 200 °) in 20 –25 Min. goldbraun backen.



**Guten Appetit !!!**

**Frohe Weihnachten**  
  
und ein  
  
**Glückliches Neues Jahr !**

