WEIHNACHTEN MIT KARIN – SPITZBUBEN

geschrieben von Karin Knorr | 2. Dezember 2019

Hallo meine Lieben,

auch in diesem Jahr gibt es Weihnachtsplätzchen von mir. Die Spitzbuben habe ich mit Dattelsüße gebacken. Ich war total begeistert. Probiert es einfach aus und schreibt mir, wie es euch geschmeckt hat.

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 TL Zitronenabrieb
- 80 g Dattelsüße (oder 2 TL Honig)
- 150 g Marmelade
- 1 Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Butter, Mehl, Mandeln, Salz, Ei und Dattelsüße (oder Honig) zu einem Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen.
Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Nun den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und runde Formen ausstechen. Jetzt nehmt die Hälfte der Kreise und stecht mittig ein Herz (oder eure Lieblingsform) aus.
Die Plätzchen legt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backt sie 10-12 Minuten.
Wenn die Kekse abgekühlt sind, die Marmelade auf die vollen Kreise verteilen und die ausgestanzten Hälften darauf legen. Bei Bedarf könnt ihr die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben.

Tipps: Falls ihr keine Marmelade verwenden wollt, stecht die Plätzchen einfach aus und genießt sie so.

Diese Rezepte könnten euch auch interessieren: Creme-Fraiche-Taler, Schokosterne

Ich wünsche euch viel Spaß beim Backen und eine schöne Adventszeit,

eure Karin Knorr

WEIHNACHTEN MIT KARIN – SCHNEEKUGELN

geschrieben von Karin Knorr | 2. Dezember 2019

Heute stelle ich euch ein weiteres Rezept aus der Weihnachtsbäckerei vor. Wir backen leckere Schneekugeln mit Kokos. Das Besondere ist, wir nehmen statt Puderzucker Reissüße und Honig, also keinen Industriezucker. Um die Kohlenhydrate zu reduzieren und den Geschmack zu verfeinern, haben wir einen Teil des Mehls durch Kokosmehl ersetzt.

Zutaten:

- 100 g dunkle Schokolade (70% Kakao)
- 40 g Butter (alternativ Kokosöl)
- 2 Eier
- 60 g Honig (oder Alternativen)
- 80 g Dinkelmehl
- 40 g Kokosmehl
- 1 EL Kakao
- 1/2 TL Weinstein-Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- Puderzucker (alternativ Reissüße) zum Wälzen

Zubereitung:

Die Schokolade wird mit dem Kokosöl über einem Wasserbad zum Schmelzen gebracht. In der Zwischenzeit die Eier mit dem Honig schaumig schlagen. Nun unter weiterem Rühren die restlichen Zutaten (den Zucker zum Wälzen beiseitestellen) hinzufügen. Der Teig sollte nun etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Nun den Teig zu walnussgroßen Kugeln formen und in dem Puderzucker/Reissüße wälzen. Diese auf einem Blech verteilen und ca. 15 Minuten backen.

Tipps: Ihr seht schon bei den Zutaten, dass ihr beim Zucker oder Fett

variieren könnt. Sicherlich kann man den Teig auch ausrollen und ausstechen.

Diese Rezepte könnten euch auch interessieren: Knusperherzen, Dinkelkekse

Viel Spaß beim Nachbacken und eine schöne Weihnachtszeit wünscht euch,

eure Karin Knorr

WEIHNACHTEN MIT KARIN KNORR I CREME FRAICHE TALER

geschrieben von Karin Knorr | 2. Dezember 2019

Ich bin in diesem Jahr etwas spät mit dem Plätzchenbacken. In 14 Tagen ist Weihnachten und ich habe vor, einige zu verschenken. Die Creme Fraiche Taler sind leicht zubereitet, hübsch anzusehen und schmecken super lecker. Seht selbst….

Zutaten:

- 500 g Dinkelmehl
- 75 g Kokosblütenzucker (alternativ Honig)
- 150 g Creme Fraiche
- 250 g Butter
- 1 Eiweiß
- 25 g Creme Fraiche (zum Bestreichen)
- 1 Eigelb (zum Bestreichen)
- Nüsse (zum Verzieren)

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa ½ cm dick ausrollen.
Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Creme Fraiche und Eigelb

verquirlen. Die Kekse nach und nach damit bestreichen. Plätzchen mit Nüssen bestreuen und etwa 14 Minuten backen.

Tipps: Ihr könnt statt Creme Fraiche auch Sauerrahm nehmen. Wenn ihr den Geschmack verfeinern wollt, nehmt doch Kokosflocken oder gemahlene Nüsse (etwa 50 – 100 g)

Diese Plätzchen könnten euch auch gefallen. Knusperherzen, Zimtkügelchen,

Ich wünsche euch allen eine schöne Adventszeit und viel Freude beim Backen,

eure Karin Knorr

WEIHNACHTEN MIT KARIN KNORR I TIPPS I WÜNSCHE

geschrieben von Karin Knorr | 2. Dezember 2019

Jetzt sind die Stunden gezählt bis Weihnachten. Vielleicht lauft ihr noch durch die Geschäfte, um Kleinigkeiten zu kaufen oder ihr sitzt ganz entspannt vor einem Glas Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt Ich bereite schon das Essen für die nächsten Tage vor, beziehungsweise überlegen, wie ich sie gestalte. Ich habe in diesem Jahr den Luxus, alles schon fertig zu haben und kann noch ein wenig vor mich hin träumen, mich ausruhen, mich mit Freunden und der Familie treffen.

Last-Minute-Liste

Bevor ich euch allen ein schönes und besinnliches Weihnachtsfest wünsche, habe ich noch #5ünf Rezept-Ideen für Euch zusammen gefasst.

Tipp 1 – Traditioneller Kartoffelsalat

Bei uns gibt es wie jedes Jahr Heiligabend Kartoffelsalat und Würsten. Mein Rezept zum Kartoffelsalat findet ihr hier (einfach klicken) oder auf meinem YouTube – Kanal

Tipp 2 – Selbstgemachtes Rotkohl

Ein weiteres Gericht gibt es bei uns immer: selbstgemachtes Rotkohl. Dazu gibt es auch ein Rezept hier auf meinem Blog von mir. Ich habe da kein bestimmtes Rezept, mache es einfach wie es mir in den Sinn kommt und es schmeckt meinen Gästen. Meine Mama kocht den Kohl einfach mit Salz und Pfeffer. Zum Schluss kommt ein kleiner Schluck Essig und eine Prise Zucker dazu. Den Geschmack verstärkt sie mit ausgelassenem Speck. Ich persönlich nehme Butter.

Tipp 3 – Omas Hühnersuppe

Vorsuppen dürfen bei vielen an Feiertagen oder bei einem Festessen nicht fehlen. Bei meiner Mama ist es immer eine Hühnersuppe. Das Rezept dazu findet ihr HIER.

Tipp 4 – Schokoladenmus

Zum Nachtisch habe ich für euch Schokoladenmus mit Himbeeren. Ihr braucht dazu nur #5ünf Zutaten und ist ein leichtes Dessert, dass man gut vorbereiten kann. Dieses und weitere Rezept findet ihr hier https://rezepte.knorr-fit.de/category/dessert/.

Tipp 5 – Weihnachtsplätzchen

Wem jetzt noch Gebäck für die Feiertage fehlt, dem kann ich meine Plätzchen-Rezepte empfehlen. Diese haben nur #5ünf Zutaten und sind in kurzer Zeit fertig. Die Rezepte findet ihr hier.

Ich hoffe, ich konnte euch mit meiner „Last-Minute“ – Liste ein wenig unter die Arme greifen und wünsche euch allen eine schöne Zeit mit euren Lieben bei leckerem Essen. Bleibt gesund und seid lieb gegrüßt von

eurer Karin Knorr

WEIHNACHTEN MIT KARIN KNORR I SCHOKOSTERNE

geschrieben von Karin Knorr | 2. Dezember 2019

Ich liebe Schokolade, also darf die Schokolade zu Weihnachten nicht fehlen. Hier habe ich für euch ein Rezept, dass wieder nur #5ünf Zutaten benötigt. Die Plätzchen sind super lecker und komplettieren euren Plätzchen-Vorrat. Das Rezept gibt es auch auf meinem YouTube – Kanal.

#5ünf Zutaten:

- 500 g Mehl (z.B. Weizenvollkornmehl)
- 250 g Butter
- 150 g Honig
- 3 Eier
- 6 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das Mehl in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten gut verkneten. Jetzt den Teig auf einem bemehlten Untergrund ausrollen, ausstechen und ab in den Ofen. In etwa 12 – 15 Minuten sind sie fertig.

Tipp: Wer mag, kann die Sterne noch mit Schokolade verzieren. Oder ihr stecht zwei verschiedene Sterne aus und klebt sie mit Schokolade zusammen.

Weiter Rezepte findet ihr unter der Rubrik „Gebäck“

Ich wünsche euch viel Freude beim Backen und eine schöne Weihnachtszeit mit euren Lieben

eure Karin