

WEIHNACHTEN MIT KARIN I KNUSPERHERZEN

geschrieben von Karin Knorr | 13. Dezember 2017



Die Adventszeit fühlt sich in diesem Jahr besonders kurz an. Findet ihr auch, dass ihr keine Zeit zum Backen und Geschenke kaufen habt? Da habe ich etwas für euch, ein Plätzchenrezept, dass nur *5 Zutaten braucht, *sehr schnell gebacken ist, *keinen Zucker braucht, *super lecker schmeckt und *gut zu verschenken ist. Schaut es euch selbst an. In meiner kleinen „Weihnachtsreihe“ auf YouTube bekommt ihr von mir 5 Ideen für Weihnachtsplätzchen.

#5ünf Zutaten für Knusperherzen

- 70 g Nüsse oder Kerne
- 220 g Dinkelmehl
- 100 g Butter
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 80 g Honig
- 1 Prise Salz (Basic)

Zubereitung:

Den Backofen bei Umluft auf 150 Grad vorheizen. Die Nüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Alle Zutaten miteinander vermischen und kneten. Den Teig ausrollen, ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Herzen 10-12 Minuten backen.

Tipps: Ihr könnt die Herzen mit Schokolade oder mit Zuckerguss verzieren. Auch könnt ihr statt Dinkelmehl Vollkornmehl nehmen, oder miteinander mischen.

Weitere Rezepte für Plätzchen findet ihr in den nächsten Beiträgen bis Weihnachten.

Habt eine schöne Zeit,

eure Karin Knorr

WEIHNACHTEN MIT KARIN I Kakao mit Gewürzen

geschrieben von Karin Knorr | 13. Dezember 2017



In der Weihnachtszeit rücken wir alle etwas mehr zusammen. Mit leckeren Gerichten, Plätzchen und Getränken verwöhnen wir uns und unsere Lieben. In den nächsten Beiträgen zeige ich euch Rezepte, die in die Weihnachtszeit passen. Das besondere daran ist, dass wir keinen raffinierten Zucker verwendet haben. Unsere Rezepte beinhalten nur #5ünf Zutaten plus Basics. Das erste Rezept in der Reihe ist ein heißer Kakao mit Gewürzen und etwas Honig.

Zutaten:

- 2 große Tassen Milch
- 2 Esslöffel Kakao
- 1 Teelöffel Honig
- je 1 Teelöffel Zimt und Kurkuma
- optional 1 Messerspitze Chili

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf füllen, umrühren und bis zur gewünschten Temperatur erwärmen. Und schon ist der Kakao fertig.

Tipps: Bei diesem Kakao könnt ihr euch an die Gewürze herantasten. Pfeffer zum Beispiel verstärkt die Wirkung der Gewürze. Die Milch könnt ihr auch variieren. Mandelmilch schmeckt auch vorzüglich. Durch die Gewürze ist dieser Kakao entzündungshemmend.

Schreibt mir doch, wie ihr den heißen Kakao zubereitet und liebt und freut euch auf die kleine Reihe „Weihnachten mit Karin “

Ich wünsche euch allen einen schönen 2. Advent

eure Karin

Traditionelles Weihnachtsgericht: Kartoffelsalat mit Würstchen

geschrieben von Karin Knorr | 13. Dezember 2017



An Heiligabend kommt etwa bei einem Viertel der Deutschen traditionell Kartoffelsalat mit Würstchen auf den Tisch. Der Kartoffelsalat wird in jeder Region anders zubereitet. Ich gehöre auch zu der Kartoffelsalat – Fraktion. Da ich aus dem Sächsischen komme, geht meine Zubereitung auch in diese Richtung. Jedoch habe ich über die Jahre meine eigene Variante entwickelt. Schaut selbst:

Zutaten für 4 Personen

- 8 mittelgroße festkochende Kartoffeln
- 1 Apfel
- 8 kleine Gürkchen
- 2 Frühlingszwiebeln oder eine kleine Zwiebel
- 400 g Naturjoghurt
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 2-4 Löffel Gurkenbrühe
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Während die Kartoffeln mit Schale kochen, bereite ich das Dressing zu. Apfel, Gurken und Zwiebeln in Würfel schneiden. Alles mit den restlichen Zutaten vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Das Dressing muss richtig kräftig sein, da die Kartoffeln den Geschmack aufnehmen und es somit neutralisieren. Wenn die Kartoffeln gar sind, pellen, klein schneiden und noch warm unter das Dressing rühren. Ziehen lassen und noch einmal abschmecken. Fertig ist der Kartoffelsalat. Wer sehen mag, wie schnell so ein Kartoffelsalat auf den Tisch gezaubert wird, kann sich dies auch auf meinem YouTube – Kanal ansehen.

Tipp: Auch bei diesem Rezept kann jeder nach seinem Geschmack variieren. Meine Oma gab dem Kartoffelsalat mit mariniertem Hering einen ganz eigenen Geschmack. Wer keinen Joghurt am Salat mag, kann auch Mayonnaise verwenden.

Viel Freude beim Nachkochen.

Eure Karin Knorr

WEIHNACHTEN MIT KARIN KNORR I FESTLICHES ROTKRAUT

geschrieben von Karin Knorr | 13. Dezember 2017



Rotkohl passt gut zu Braten und schmeckt am besten, wenn es selbst gemacht wird. Es ist ganz einfach zuzubereiten und kann schon in größeren Mengen vorgekocht werden. Der größte Aufwand ist es, das Kraut zu schneiden. Wer eine Küchenmaschine hat, kann diese verwenden. Und schon geht es los. Ihr benötigt folgende Zutaten:

- 2 – 3 Äpfel (geschält und klein geschnitten)
- 500 g Rotkohl (fein geschnitten)
- 2 kleine Zwiebel
- 1 EL Butter (alternativ Schmalz)
- 1 Prise Zucker
- 1 Lorbeerblatt, Nelken, Piment
- 1/2-1 TL Salz
- 3 EL Essig
- 100 ml Glühwein (alternativ Apfelsaft)
- 150 ml Gemüsebrühe
- 100 g Preiselbeeren
- 2 TL Zimt

Zubereitung

Zwiebeln in Butter andünsten. Rotkohl hinzufügen, unter Rühren weiter dünsten. Mit der Flüssigkeit ablöschen, die Gewürze und den Essig hinzugeben. Circa 45 Minuten vor sich hin köcheln lassen. Die Äpfel und Preiselbeeren hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. Am besten schmeckt das Rotkraut, wenn es aufgewärmt wird.

Tipp: Man kann hier gern seine eigenen Ideen einbringen. Zum Beispiel Glühwein und Zimt weglassen, dafür mit Rotwein ablöschen. Ebenso ist es mit

den Preiselbeeren. Man kann diese weglassen und dafür mehr Apfel verwenden. Meine Mama bereitet den Rotkohl nur mit Salz, Essig, einer Prise Zucker und ausgelassenen Speck zu. Das schmeckt auch sehr lecker.

Ich wünsche viel Freude beim Nachkochen.

Eure Karin Knorr