

WEIHNACHTEN MIT KARIN – SCHNEEKUGELN

geschrieben von Karin Knorr | 18. Dezember 2018



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,

WEIHNACHTEN MIT KARIN KNORR I CREME FRAICHE TALER

geschrieben von Karin Knorr | 18. Dezember 2018



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 $\frac{1}{2}$ 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 SCHOKOSTERNE

geschrieben von Karin Knorr | 18. Dezember 2018



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.

Weitere Rezepte findet ihr unter der Rubrik [„Gebäck“](#)

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

eure Karin

WEIHNACHTEN MIT KARIN KNORR I ZIMTKÜGELCHEN

geschrieben von Karin Knorr | 18. Dezember 2018



Und jetzt sind wir schon beim 4. Rezept angelangt. Das sind die Zimtkügelchen. Ich mag Zimt sehr, das ganze Jahr über würze ich meine Speisen mit Zimt. Denn Zimt hat so viel Positives: *Zimt ist entzündungshemmend *Zimt wärmt *Zimt riecht gut *Zimt passt sowohl gut in süße als auch in herzhaftere Speisen *Zimt verzaubert. Ja ich komme ein wenig ins Schwärmen. Fangen wir doch einfach an:

#5ünf Zutaten:

- 200 g gemahlene Mandeln
- 100 g Kokosflocken
- 100 g Honig
- 3 Eiweiß
- 2 EL Zimt

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die 3 Eiweiß mit dem Honig verrühren und mit dem Schneebesen steif schlagen. Drei Esslöffel Eischnee beiseite stellen. Nun die anderen Zutaten mit einem Löffel nach und nach unterheben. Mit einem

Löffel Häufchen auf ein mit Backpapier belegten Blech verteilen. Jedes Häufchen bekommt eine kleine Haube Eischnee. Wer mag kann noch eine Mandel darauf legen. Ab in den Ofen und zirka 12-15 Minuten backen. Dazu gibt es wieder ein Video auf YouTube.

Tipps: Wer keine Kokosflocken mag, kann gern 300 g Mandeln verwenden. Statt Honig könnt ihr auch Kokosblütenzucker nehmen. Oder ihr probiert alles durch und habt drei verschiedene Zimtkügelchen.

Weitere Rezepte für Weihnachtsplätzchen findet ihr unter der Rubrik „Gebäck“

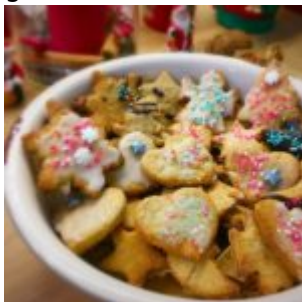
Viel Spaß beim Nachbacken. Ich freue mich über euer Feedback

Alles Liebe

eure Karin Knorr

WEIHNACHTEN MIT KARIN I DINKELKEKSE

geschrieben von Karin Knorr | 18. Dezember 2018



Irgendwie läuft mir die Zeit davon. Ich hatte vor, euch jede Woche ein Video und hier ein Rezept für die Weihnachtszeit zu präsentieren – und „schwupp di wupp“ ist schon fast der Monat vorbei. Beruhigend für mich, diese Kekse schmecken auch noch nach Weihnachten. Das besondere an meinen Plätzchen ist, dass sie nicht so süß sind. Ich verwende nur eine kleine Menge Honig. So kann man mit ruhigem Gewissen etwas davon Naschen oder sie verschenken. Hier geht es zum Rezept, das wiederum nur 5 Zutaten benötigt:

#5ünf Zutaten:

- 300 g Dinkelmehl
- 2 Teelöffel Weinstein-Backpulver
- 1 Ei
- 150 g Butter (Zimmertemperatur)
- 70 g Honig
- optional 3 Walnüsse

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Walnüsse klein hacken und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig kann sofort ausgerollt und ausgestochen werden. Für 10 – 12 Minuten in den Ofen und fertig sind die Plätzchen. Wer mag kann sie mit Schokolade oder Zuckerglasur verzieren und vernaschen. Plätzchen sind immer ein schönes Mitbringsel zum Kaffee. Das Video gibt es wieder auf meinem YouTube – Kanal.

Tipps: Ihr könnt das Mehl auch variieren, zum Beispiel 75g Dinkel- und 75g Vollkornmehl. Auch die Walnüsse könnt ihr gegen Mandeln, oder den Honig gegen Kokosblütenzucker austauschen. Schaut einfach, worauf ihr Lust habt.

Weitere Rezepte für Weihnachtsplätzchen findet ihr unter der Rubrik „Gebäck“.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und einen schönen 3. Advent,
eure Karin Knorr