



---

# DIE BESTEN WEIHNACHTSREZEPTE

---

Hier findet Ihr/finden Sie eine leckere Auswahl an vorweihnachtlichen Rezepten die wir gerne kochen/backen. Viel Freude beim ausprobieren wünscht Euch/Ihnen das #TeamReusch



# AUF DIE PLÄTZCHEN FERTIG LOS...

---

## Aperitif

Jessy's Aperitif - Mango Gin Rickey Seite 3

## Vorspeise

Julia's Erbsen-Mandelcreme Suppe Seite 4

Ajla's süße Käse Vorspeise Seite 5

## Hauptgang

Clemens weihnachtliche Pilzpfanne Seite 6

Melanie's Beef Wellington Seite 7

## Nachspeise

Elisabeth's Rabanadas Seite 8

Bernhard's weihnachtliche Cup Cakes Seite 9

---

## Plätzchen

Kevin's schneller Lebkuchen Seite 10

Alyssa's Vanille-Schoko Taler Seite 11

Regina's besten Vanillekipferl Seite 12

Katrin's leckere Zimtsterne Seite 13

Nina's süßen Schokoknöpfchen Seite 14



# JESSY'S APERITIF - MANGO GIN RICKEY

## Was auf den Einkaufszettel muss

Für ein Glas benötigen Sie

1 Mango  
2 cl Zitronensaft  
1 Zitrone  
4 cl Gin  
Sprudelwasser  
Eiswürfel

## So geht's

3 - 4 Mangostücke in ein kleines Glas geben und mit einem Mörser klein machen. Nun den Zitronensaft und den Gin hinzugeben. Dann kräftig durchmischen. Jetzt nehmen Sie ein hohes Glas und geben da Eiswürfel hinein. Das Gemenge durch einen Sieb in das Glas laufen lassen. Sprudelwasser und als Topping eine Zitronenscheibe rein und fertig ist Ihr neues Lieblingsgetränk.



# JULIA'S ERBSEN-MANDELCREME SUPPE

## Was auf den Einkaufszettel muss

Für 4 Portionen benötigen Sie

### Für das Pesto:

- 40 g glatte Petersilie, (normale o. gefroren)
- 10 g Minzblätter
- 120 g Walnusskerne
- 100 g Walnussöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 gestr. TL Jodiertes Meersalz
- 1 Prisen schwarzer Pfeffer aus der Mühle, nach Geschmack

### Für die Suppe

- 2 Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 630 g stilles Mineralwasser
- 300 g TK-Erbsen, angetaut -  
sonst Kochzeit etwas verlängern
- 60 g Mandelmus weiß
- 2 TL Jodiertes Meersalz
- 1 Prisen Pfeffer aus der Mühle

### Für die Dekoration zum Garnieren

- 1 Schote Chili rot, zerschnitten
- 1 paar Blättchen Minze
- 1 paar Tropfen Walnussöl

## So geht's

### Walnuss-Minz-Pesto

Die Petersilie und die Minzblätter in eine Schüssel geben und kleiner mörsern. Dann Walnusskerne, Walnussöl, Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer hinzufügen und ebenfalls zerkleinern und in ein Gefäß umfüllen.

### Erbesen-Mandelcreme-Suppe

Zwiebeln in einem Topf dünsten. Anschließend das Wasser und die Erbsen in den Topf geben und garen. Dann pürieren. Mandelmus, Salz und Pfeffer dazugeben und unterrühren.

### Garnieren

Die Suppe mit gehackten Chillirigen, Minzblättern, Pesto und ein paar Tropfen Walnussöl nach Geschmack dekorieren und servieren.



# AJLA'S SÜßE KÄSE VORSPEISE

## Was auf den Einkaufszettel muss

Für 4 Portionen benötigen Sie

- 4 große Scheiben Weißbrot
- Öl für die Pfanne
- 2 runde Camemberts (à 125 g)
- 2 EL Walnusskerne
- 4 TL flüssiger Honig
- 3 Stiele Thymian
- Pfeffer
- Backpapier

## So geht's

Den Ofen vorheizen (Umluft: 180 °C). Ein Blech mit Backpapier auslegen. Aus jeder Scheibe Brot einen Stern (ca. 12 cm Ø) ausstechen oder ausschneiden. Eine große Pfanne dünn mit Öl ausstreichen und die Sterne darin nacheinander von beiden Seiten rösten. Die Sterne auf das Blech legen. Dann Camemberts waagrecht halbieren, mit den Schnittflächen nach oben auf die Sterne legen. Walnüsse grob hacken. Käse mit Nüssen bestreuen und mit Honig beträufeln. Im vorgeheizten Ofen 6 – 8 Minuten backen.

Dann den Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Käsesterne aus dem Backofen nehmen und mit Thymian, sowie Pfeffer bestreuen.



# CLEMENS

## WEIHNACHTLICHE PILZPFANNE

### Was auf den Einkaufszettel muss

Für 4 Personen benötigen Sie

6 Scheiben Krustenbrote

4 EL Olivenöl

2 Zwiebeln

500 g Shiitake-Pilze

400 g braune Champignons

12 Stängel glatte Petersilie

160 g Gorgonzola

160 g Preiselbeeren (aus dem Glas)

Salz

Pfeffer (frisch gemahlen)

100 ml Weißwein (trocken)

160 g Mascarpone

### So geht's

Grillpfanne erhitzen. Brotscheiben auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen, in der Pfanne rösten. Dann Ofengrill auf Stufe 2 vorheizen. Zwiebel schälen, würfeln. Pilze putzen, in Stücke schneiden. Petersilie abspülen, trocknen, Blätter hacken. Gorgonzola würfeln. Preiselbeeren und 1 EL Wasser verrühren. 2 EL Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Zwiebel hellbraun anbraten, Pilze zugeben, 2-3 Minuten scharf anbraten, salzen, pfeffern. Wein zufügen, einkochen lassen.

Mascarpone zufügen, unter Rühren schmelzen, Pfanne vom Herd nehmen. Gorgonzola über die Pilze streuen. Pfanne unter den Backofengrill stellen, kurz grillen, bis der Käse geschmolzen ist. Petersilie darüberstreuen. Mit Preiselbeeren und Brot servieren.



# MELANIE'S BEEF WELLINGTON

## Was auf den Einkaufszettel muss

Für 10 Scheiben benötigen Sie

1,5 kg Mittelstück Rinderfilet

(tenderloin)

60 g Senf

1 EL Butter

2 fein gewürfelte Schalotten

1 kg braune Champignons

(sehr fein gehackt)

1 fein gehackte Knoblauchzehe

225 g Serano-Schinken

2 Rollen Blätterteig

1 Ei

## So geht's

Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und von jeder Seite in der Pfanne scharf anbraten. Abkühlen lassen. Im Anschluss mit Senf einstreichen. Die feingehackten Pilze mit Butter Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne anbraten.

**Wichtig:** die Champions so lange in der Pfanne anbraten, bis sie richtig trocken sind. Dann den Schinken auf Frischhaltefolie auslegen und darauf die Pilze verteilen. Nun das Rinderfilet darauf legen und in die Frischhaltefolie einrollen. Beide Enden zuknoten und im Kühlschrank für 1 Stunde ruhen lassen. 1,5 Blätterteig ausbreiten und die Rolle mit dem Fleisch und den Pilzen aus der Frischhaltefolie herausnehmen und in den Blätterteig einschlagen. Die beiden Enden zu machen, sodass nichts mehr außer Blätterteig zu sehen ist.

Erneut 1 Stunde kaltstellen. Der noch halbe übrig gebliebene Blätterteig in Streifen schneiden und damit die Rolle dekorieren.

Dafür muss die Oberseite mit dem Ei eingestrichen werden. Es können Rauten, Blätter, Kugeln oder kleine Tannenbäume geformt und nach Belieben auf die Rolle gelegt werden. Die Dekoration auch noch einmal mit Ei bestreichen. Und jetzt in den vorgeheizten Backofen bei 200° Grad für 40 Minuten backen lassen. Servieren mit Sauce Bernaise, frischem Gemüse und Kroketten oder Herzogin-Kartoffeln.



# ELISABETH'S RABANADAS

## Was auf den Einkaufszettel muss

- 1 Weißbrot
- 2 Eier
- 1 Dose Kondensmilch
- 300 ml Milch
- Zimt-Zucker Mischung
- Butter zum Braten

## So geht's

Milch und Kondensmilch in einem tiefen Teller vermischen. Dann die Eier in einem neuen Teller verquirlen. Zimt-Zucker-Mischung vorbereiten (Mischverhältnis 1:1). Brot in Scheiben schneiden, dann in die Milchmischung legen und ein paar Mal umdrehen. Danach werden die Brotscheiben zunächst in der Eimasse gewendet. In einer Pfanne Butter zergehen lassen und die Rabanadas von beiden Seiten anbraten. Die Rabanadas werden dann direkt aus der Pfanne in die Zimt-Zucker-Mischung mehrfach gewendet. Abkühlen lassen und genießen.





# BERNHARD'S

## WEIHNACHTLICHE CUP CAKES

### Was auf den Einkaufszettel muss

#### Für den Teig:

180 g Mehl  
1 EL Kakaopulver  
(keinen Instant-Kakao nehmen!)  
1/2 TL Natron  
1/2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
100 g weiche Butter  
75 g feinsten Zucker  
1 Ei  
100 g Schokolade  
100 g Buttermilch  
1 Muffinblech  
Muffinförmchen

#### Für das Topping

2 EL Kakaopulver  
50 g weiche Butter  
20 g Puderzucker  
200 g Schokolade  
ca. 1/4 TL Fleur de Sel  
ca. 150 g Karamell-  
Brotaufstrich

### So geht's

#### Teig

Mehl, Kakao, Natron, Backpulver und Salz mischen. Butter und Zucker 5 Minuten mit den Rührbesen des Handrührgerätes cremig schlagen. Dann das Ei unterrühren und die Schokolade. Buttermilch mit dem Mehlgemisch in zwei Portionen unterrühren. Die Mulden eines Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf die Förmchen verteilen. Im heißen Ofen auf dem Rost (180 Grad, zweite Schiene von unten) ca. 20 Minuten backen. Muffinblech aus dem Ofen nehmen. Cupcakes darin etwas hin und her drehen, damit sie sich lösen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Aus den Mulden nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

#### Topping

Kakao mit 4 EL heißem Wasser glatt rühren. Butter und Puderzucker im hohen Rührbecher mit den Rührbesen des Handrührgerätes cremig schlagen. Schokolade und Kakao unterrühren. Masse in einen Einmal-Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Etwas Fleur de Sel unter den Karamell-Aufstrich rühren. In jeden Cupcake in die Mitte ein „Loch“ schneiden. Das geht am besten mit einem kleinen, spitzen Küchenmesser, mit dem ihr einen Kegel Karamell herausschneidet. einfüllen, Topping draufspritzen. Kühl, nicht kalt stellen, dann wird die Creme zu fest. Am besten gleich reinbeißen. Zum Servieren nach Wunsch und Geschmack mit einem Hauch Fleur de Sel bestreuen. Aber erst kurz vorher, es löst sich schnell auf.



# KEVIN'S SCHNELLER LEBKUCHEN

## Was auf den Einkaufszettel muss

350 g Mehl  
300 g Zucker  
100 g gemahlene Nüsse  
2 TL Lebkuchen-Gewürz Just Spices  
1 Packung Backpulver  
1 Packung Vanillezucker  
250 ml Milch  
150 Butter flüssig  
2 EL Honig  
4 Eier

## So geht's

Zuerst alle trockenen Zutaten miteinander mischen. Dann alle flüssigen Zutaten miteinander vermischen. Zuletzt die beiden Komponenten vermengen und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Bei 200 ° Grad ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Den ausgekühlten Lebkuchen mit Kuchenglasur überziehen.



# ALYSSA'S VANILLE-SCHOKO TALER

## Was auf den Einkaufszettel muss

250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
150 g kalte Butter, in Flöckchen  
125 g Zucker  
2 Eigelb  
75 g weiße Schokolade, fein gerieben  
75 g Zartbitterschokolade, fein gerieben  
1 EL (gehäuft) Kakao  
1 Eiweiß  
1 EL Vanille-Zucker

## So geht's

Den Ofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen.  
Die beiden Schokoladen nacheinander mit einer Küchenreibe fein reiben und erstmal zur Seite stellen.  
Mehl, Backpulver, Butter, Zucker und Eigelbe verkneten. Den Teig halbieren und unter die eine Hälfte die weiße Schokolade und den Vanille-Zucker kneten und unter die andere Hälfte die Zartbitterschokolade, sowie den Kakao.  
Beide Teige zu Rollen formen. Durchmesser 2,5 cm. Die dunkle Rolle zu einem breiten Streifen flach drücken und die helle Teigrolle darauflegen und darin einwickeln.  
Die Teigrolle in etwa 1/2cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und 12-15 Min backen.



# REGINA'S BESTE VANILLEKIPFERL



## Was auf den Einkaufszettel muss

Zutaten für ca. 50 Kipferl

3 Vanille-Schoten  
100 g gemahlene Mandeln  
150 g Mehl  
150 g kalte Butter  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Päckchen Bourbon Vanillezucker  
Puderzucker (reichlich...)

## So geht's

Vanilleschoten längs aufschlitzen und Mark mit Messer herauskratzen, das Mark mit den Mandeln gut vermischen.

Mehl + Mandeln auf Arbeitsfläche häufen. Butter in Flöckchen schneiden, mit Zucker und Salz auf Mandeln verteilen. Rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig dann zu 2 Rollen (ca. 3 cm Durchmesser) formen, in Folie wickeln, ca. 2 Stunde im Kühlschrank legen.

Backofen auf 150 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigrollen nach und nach in ca. 1 cm dicke Stücke teilen und zu kleinen, fingerdicken und 5-7 cm langen Kipferl formen, wie Würstchen, die am Ende spitz zulaufen. Auf das Blech legen und bei 140 Grad Umluft ca. 20 Minuten hell backen, nicht dunkel werden lassen!

In der Zwischenzeit Vanillezucker und Puderzucker, ca. 150 g, in einer kleinen Schüssel vermischen. Die Kipferl sind noch sehr zerbrechlich, Kipferl ganz vorsichtig in Zuckermischung wälzen. Achtung beim Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. Kipferl nicht kalt in Zucker wälzen, da dieser dann nicht mehr gut haftet.



# KATRIN'S LECKERE ZIMTSTERNE

## Was auf den Einkaufszettel muss

Zutaten für 20 Stück

2 Eier  
125 g feiner Zucker  
150 g Mandeln gemahlen  
1/2 TL Zimt  
50 g Puderzucker  
Mehl für die Arbeitsfläche

## So geht's

Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze (120 Grad Umluft) vorheizen. 3 Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, Zucker einrühren. Mandeln und Zimt dazugeben und vermischen. Teig 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 1 Ei trennen. Eiweiß aufschlagen und mit Puderzucker verrühren. Sterne damit bestreichen und ca. 15 Minuten backen.



# NINA'S SÜßE SCHOKOKNÖPFCHEN

## Was auf den Einkaufszettel muss

150 g Butter  
100 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
1/2 Fläschchen Rum Aroma  
2 Eier  
250 g Mehl  
Schokoglasur  
Kokosflocken

## So geht's

Alle Zutaten der Reihenfolge nach zu einem Knetteig verarbeiten und als kleine Häufchen auf ein Backblech setzen.  
Backzeit: 10 Minuten bei 200°.

Die flache Seite der gebackenen Knöpfchen mit Schokoglasur bestreichen und in Kokosflocken bestreuen.





---

# VIEL FREUDE BEI DEN WEIHNACHTSREZEPTEN

---



**Generalvertretung HDI  
Clemens Reusch**  
06103 386 43 35  
Wiesbaden & Dreieich

