

Weihnachtsbäckerei





Plätzchen

Compact 2015 • 80 S. • 4,99
978-3-8174-9832-1

Vorweihnachtszeit ist Plätzchenzeit. Wer erinnert sich nicht an die herrlichen Düfte wie Vanille, Zimt oder Koriander, die zu wunderbaren Plätzchen verarbeitet werden und die dunkle Jahreszeit erträglich machen.

Im Buch *Plätzchen* werden unterschiedliche Rezeptideen vereint: Von Klassisch bis raffiniert. Ein Einleitungskapitel mit dem Titel *Weihnachtsbäckerei – alle Jahre wieder!* gibt zahlreiche Tipps, die man vor allem als Anfänger bzw. Anfängerin gut gebrauchen kann. Erklärt werden hier die Grundteige wie Mürbe-, Makronen-, Hefe- oder Honigkuchenteig. Die Tipps sind hilfreich und klar geschrieben. Weiter geht es mit Süßmittel, denn in der Weihnachtsbäckerei wird nicht nur Zucker verarbeitet, sondern auch Honig sowie Zuckerrübensirup. Gelungen ist auch das Kapitel zu Mehle und Flocken, denn man erfährt hier, welche Mehlsorte besonders geeignet ist. Auch Nüsse und Gewürze dürfen nicht fehlen. Schließlich gibt es noch Treibmittel und Glasuren. Auf wenigen Seiten wird ein breites Wissen entfaltet, das informativ ist und sicherlich nicht nur für Anfänger und Anfängerinnen interessant sein dürfte.

Anschließend folgen die Rezepte, die in vier Kategorien eingeteilt werden: *Klassiker, einfach & unwiderstehlich, schokoladig-gut* und *gefüllt*. Auch hier gilt: Die Rezepte sind verständlich formuliert, die Bilder illustrieren die Rezeptsammlung und machen Lust, die Plätzchen zu backen.

Zu den Klassikern gehören neben Spitzbuben, Kokosmakronen und natürlich Vanillekipferln. Einfach und unwiderstehlich sind bspw. Stollenhappen oder Schwedische Lussekatter – diese kann man sehr empfehlen! Die schokoladigen Rezepte sind einfach traumhaft und man möchte gerne ins Backbuch eintauchen, um diese möglichst schnell zu probieren. Aber auch

die gefüllten Kekse laden zum Backen ein. Schön ist, dass die Rezepte einfach sind und man viele der Zutaten auch Zuhause findet. Es sind Plätzchensorten, die an die Kindheit erinnern und von Generation zu Generation gebacken werden, aber es sind auch neue Sorten dabei, die das Sortiment erweitern und sicherlich auch bald einen festen Platz in der Plätzchendose bekommen.

Viele Rezepte werden von einem Tipp begleitet, der die Arbeit erleichtert und neue Möglichkeit schafft. So heißt es bspw. zu den Schokoplätzchen mit weißer Schokolade: *Die weiße Schokolade kann nach Geschmack auch durch die gleiche Menge dunkle Schokolade ersetzt werden.* Warum denn? Man kann doch beide Sorten backen und Familienmitglieder, Freunde oder Arbeitskollegen werden sich freuen.



Geschenke aus der Küche

Compact 2015 • 80 S. • 4,99
978-3-8174-9831-4

Alle Jahre wieder verfolgt uns die Frage: Was schenke ich bloß? Die Geschäfte sind schon Mitte November überfüllt und wirkliche Ideen findet man dort auch nicht. Warum also nicht etwas selbst gemachtes Schenken. Dabei eignen sich Geschenke aus der Küche besonders gut und das gleichnamige Buch gibt zahlreiche Tipps von einfach bis raffiniert, von süß bis herzhaft. Es ist gar nicht kompliziert, macht Spaß und der Beschenkte wird sich sicherlich auch freuen.

Das Buch beginnt mit einem informativen Einführungskapitel. Hier wird u.a. bei der Planung geholfen und über Zeitmanagement nachgedacht – insbesondere in der Vorweihnachtszeit hilfreich, denn die selbst gemachten Geschenke sollen nicht noch mehr Druck auf den Schenkenden ausüben. Zahlreiche Tipps bei der Flaschenauswahl oder Etikettierung machen aus einfachen Käsestangen schöne Geschenke unter Weihnachtsbaum.

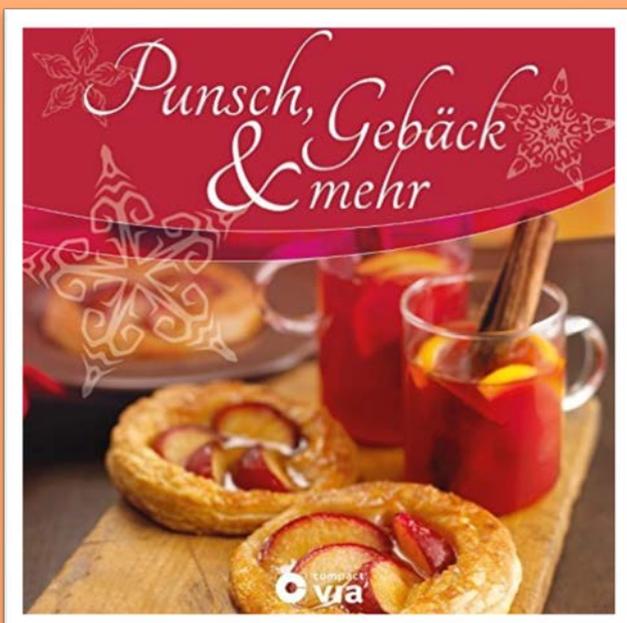
In insgesamt fünf Kapiteln werden zahlreiche Geschenke präsentiert: *Weihnachtliches Gebäck, Pralinen & mehr, Konfitüre & mehr, Herzhaftes* und *Aus der Flasche*. Es sind sehr unterschiedliche Geschenke, sodass man zahlreiche Anregungen bekommt. Zu den Plätzchen gehören u.a. Pfeffernüsse oder Pfefferkuchenmenschen, die man jedoch in größere Menge machen sollte. Sonst isst man die Plätzchen selbst und hat dann nichts zum Verschenken. Die Pralinen sind etwa Schokoladentrüffel mit Zimt oder Türkischer Honig mit Rosenwasser.

Auch die Vielzahl der Konfitüre ist groß und reicht von der klassischen Erdbeerkonfitüre – im Tipp dann um eine aromatische Note verfeinert – bis hin zu einem Feigen-Honig-Kompott.

Das Kapitel *Herzhaftes* beginnt mit Olivenkekse und schließt mit Käsetalern. Aber auch die Karibische Gewürzmischung dürfte die „Griller“ erfreuen und ihnen neue Grillideen liefern.

Aus der Flasche ist nicht nur der bekannte Schokoladenlikör, sondern auch ein Salbei-Knoblauch-Öl, das man vielseitig einsetzen kann. Schade nur, dass zumindest bei den Ölen nicht noch weitere Rezeptideen genannt werden.

Auch hier bekommt man noch ein paar Tipps zu den Rezepten, damit es mit den Geschenken wirklich klappt. Auch wenn selbst gemachte Geschenke vielleicht etwas mehr Arbeit bedeuten als eine Bestellung im Internet, sie lohnen sich. Mit der Vorbereitung kehrt auch etwas Ruhe in den Alltag ein, man beschäftigt sich mit schönen Dingen und die Düfte sind entweder weihnachtlich oder erinnern an den Sommer. Was will man mehr in der Vorweihnachtszeit? Geschenke aus der Küche ist ein anregendes Buch, das entspannt und uns den Stress vergessen lässt.



Punsch, Gebäck & mehr

Compact 2015 • 80 S. • 4,99
978-3-8174-9833-8

Weihnachten ist nicht nur die Jagd nach Geschenken, sondern sollte auch die Zeit der Ruhe sein. Man trifft sich Zuhause, isst und trinkt möglicherweise Punsch. Oder man geht spazieren, kommt nach Hause und bereitet sich ein Heißgetränk vor. Dass es jedoch mehr sein kann als nur Tee oder Kakao, zeigt das Buch Punsch, Gebäck & mehr. Mit Weihnachten, weil es duftet und schmeckt wird es eingeleitet und hält in Schrift und Bild alles fest, was Weihnachten auszeichnet: Anis, Zimt, Vanille oder Orangenschalen. Die Gewürze nutzt man zum Backen, aber sie verfeinern auch Tee oder Milch, aber auch Wein und Likör.

In vier Kapiteln – *Weihnachtliche Heißgetränke*, *Weihnachtliches Kleingebäck*, *Stollen & Lebkuchen* und *Feine Kuchen & Torten* – bekommt man zahlreiche Hinweise für eine gelungene Kaffeetafel im Winter.

Neben dem heißen Weißwein, den viele vielleicht nur vom Weihnachtsmarkt kennen, nimmt das Kapitel auch Ingwerpunsch oder den Gewürztee auf. Es lohnt sich, auch Heißgetränke selbst zu machen. Der Glühwein schmeckt besser als auf den Weihnachtsmarkt oder aus der Tüte, aber besonders einladend wirkt der Gewürztee bestehend u.a. aus Ingwer, Nelken, Anis, Zimt und Schwarztee und mit aufgeschlagener Milch verfeinert. Mit frischen Gewürzen wird der Chai besonders gelungen, denn er erwärmt nicht nur, sondern macht auch zufrieden.

Das weihnachtliche Kleingebäck wie Karlsbader Zitronenringe oder Zimtmakronen lässt sich dank der klar formulierten Rezepte nachbacken und vervollständigt die Rezeptsammlung. Die Stollen & Lebkuchen sind dann auch etwas für gesamte Familie, die in der Adventszeit ein Pfefferkuchenhaus machen kann oder – mein Favorit – die bunte Lebkucheneisenbahn. Was fehlt, sind Schablonen zum Ausschneiden. Allerdings sind auch die Beschreibungen klar und sollten daher ausreichen. Besonders lecker ist der Quarkstollen, der sicherlich auch noch nach Weihnachten schmecken wird. Feine Kuchen vervollständigen das Bild und laden zum Adventskaffee ein.



Sabine Kranz

Sonntags um halb vier...

Von Buttercreme und Zuckerguss

Kunstanstifter 2015 • 80 S. • 24,00
978-3-942795-32-6



Die Illustratorin Sabine Kranz liebt Kuchen und hat nach Familienrezepten gesucht, die sie in einem nostalgisch-anmutenden Backbuch versammelt und damit nicht nur Bäckerinnen/Bäcker erfreuen wird. Es ist ihr auch eine Reise in die Vergangenheit gelungen, in der man sich sonntags um halb vier zum Kaffee traf.

Das Buch ist in vier große Kapitel unterteilt: *Torten*, *Obstkuchen*, *Rühr- und Hefekuchen* sowie *Weihnachtsgebäck* und bietet so eine Fülle an Rezepten, die möglicherweise in Vergessenheit geraten sind. Auch die Illustrationen erinnern an vergangene Tage und wecken sicherlich Erinnerungen – ob positive oder negative muss jeder für sich entscheiden.

Das Kapitel *Torten* beginnt, wie sollte es anders sein, mit der Schwarzwälder Kirschtorte, die unglaublich mächtig ist und das abgedruckte Rezept lässt erahnen, dass auch die Oma der Autorin weder an Butter noch an Sahne gespart hat. Es folgen Bienenstich, aber auch Donauwellen und die Sachertorte oder der Frankfurter Kranz. Es sind schwere und klassische Torten, die uns Sabine Kranz präsentiert und die keineswegs der neuen Küche angepasst wurden. Es sind Rezepte der Groß- und Urgroßmütter, die abgedruckt werden.

Die Obstkuchen wirken etwas leichter und passen sich den Jahreszeiten an. Der Erdbeerkuchen von Oma Erna oder der Aprikosen-Rahm-Kuchen von Oma Susi machen schon während der Lektüre hungrig. Aber nicht nur Tanten, Mütter oder Großmütter backen, auch die Großväter haben Lieblingskuchen. So mag Opa Matthias etwa den Apfel-Gitterkuchen.

Rühr- und Hefekuchen sind ebenso beliebt und ihre Herstellung ist einfacher, als mancher vielleicht denkt. Besonders der Marmorkuchen von Oma Ilse, der bereits ausprobiert wurde, ist lecker. Hinzu kommen Rührkuchen wie Joghurtkuchen oder ein Zitronenkuchen vom Blech. Auch hier gilt: Die Rezepte sind einfach und lassen sich gut nachmachen. Und als nächstes wird dann der russische Zupfkuchen von Oma Erna ausprobiert, der, so erfährt man es nebenbei, bei der Uroma für enge Kleidung gesorgt hat. Es sind diese kleinen Anekdoten, die neben den Rezepten stehen, die das Backbuch zu einem besonderen Leseerlebnis machen!

Das Kapitel zum Weihnachtsgebäck enthält klassische Rezepte – etwa Spritzgebäck oder Butterplätzchen –, aber auch Plätzchen mit Namen wie Hildaplätzchen oder Kraftschnitten.

Sonntags um halb vier... ist ein wunderbares Backbuch. Auch wenn man schon zahlreiche Backbücher besitzt, dieses sollte in der Sammlung nicht fehlen!