Drei leckere Ideen fürs Fest – süß & deftig

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezepte der Woche



Kennen Sie das? Nach dem üppigen Advents- oder Weihnachtsmahl steht ihnen in der Zeit der allgegenwärtigen Plätzchen, Zimtsterne, Printen, und Dominosteine gar nicht so der Sinn nach einem knallsüßen Dessert mit viel Zucker, Sahne und Schokolade. Deshalb haben wir für Sie mal drei raffinierte Dessertideen zusammengestellt, die auch nicht ganz so großen Naschkatzen munden dürften. Einige sind süß angehaucht, einige deutlich deftig, sie eignen sich auch als Vorspeise (für alle, die am Ende nicht auf Süßes verzichten wollen) oder eben zu einem schönen Glas Süßwein oder Sherry als Abschluss an der Festtagstafel, wenn alle schon beim klassischen Bratapfel mit dick Vanillesoße abwinken. Die Rezepte stammen alle aus dem Buch **„Bake a Wish" von Annalena Bokmeier (Hölker Verlag, 28 Euro)**, die wirklich innovative Backideen für die Weihnachtszeit (und auch darüber hinaus) hat.

Zimt-Panna-cotta-Tarte

Zutaten Portionen: Für eine 1 Tarte

230 g	Mehl
20 g	Kakaopulver
75 g	Puderzucker
1	Ei und 1 Prise Salz
125 g	sehr weiche Butter
400 g	Sahne
100 g	Zucker
2 TL	Zimt und 1/2 TL gemahlene Vanille
1	Streifen von einer Bio-Orange
3 Blatt	Gelatine
200g	Mascarpone
100 g	schwarze Johannisbeerkonfitüre
Ein paar	frische Früchte (z.B. Feigen, Physalis, Preiselbeeren)
Ein paar	Zimtsterne und Sternanis
Etwas	frischer Thymian

Zubereitung

- Für den Boden **Mehl, Kakao, Puderzucker** und **Salz** vermengen. **Butter** und **Ei** zugeben, alles mit den Händen rasch zu glattem Teig verkneten. Abgedeckt **für mindestens 30 Minuten kalt stellen**.
- **Backofen** auf 180 Grad vorheizen. Eine Tarteform einfetten, mit Mehl ausstäuben. **Teig** auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. Vorsichtig mithilfe eines Nudelholzes in die Form geben, diese vollständig damit auskleiden und die Ränder mit einem Messer begradigen.
- **Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen**, einen Bogen Backpapier darauflegen und die Form mit **Hülsenfrüchten zum Blindbacken** befüllen. Boden 12 Minuten vorbacken, dann die Hülsenfrüchte mitsamt Backpapier entfernen und den Boden 3 bis 5 Minuten fertig backen. Vollständig auskühlen lassen.
- Für die Füllung **Sahne** mit **Zucker, Zimt, Vanille** und **Orangenschale** aufkochen und köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen, **Orangenschale entfernen**.
- **Gelatine** in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken, zur Sahnemischung geben, unter Rühren auflösen lassen. Ca.½ der Sahnemischung unter Rühren zum **Mascarpone** geben, Masse mit restlicher Sahnemischung glatt rühren.
- Tarteboden mit **Konfitüre** bestreichen, vorsichtig die Sahnemischung eingießen (am besten mit geringem Abstand und über die Rückseite eines Löffels).
- Tarte für **mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) kalt stellen**, bis die Panna cotta fest geworden ist. Kurz vor dem Servieren mit **frischen Früchten, Thymian, Zimtsternen und Sternanis** verzieren.
- **Tipp:** Abgeschnittene Teigstücke verkneten, ausrollen, Sterne ausstechen und mit dem Boden backen. Tarte damit garnieren.

Fotos: Annalena Bokmeier, Hölker Verlag, iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Focaccia mit Adventsstimmung



Portionen: 4 bis 6

5 g	frische Hefe
500 g	Weizenmehl (Type 550 oder 405)
12 g	Salz und insgesamt 8 EL Olivenöl
150 g	Brie und 2 Blättchen Salbei
Je 2	Zweige Rosmarin und Oregano
100 g	rote Cranberrys
1 EL	Meersalz und 1 EL Honig
Etwas	Butter und frische Kräuter

- Für den Teig am Vortag Hefe in 400 ml Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und 2 EL Olivenöl in einer Schüssel vermengen und nur mit einem (Holz-)Löffel zum glatten Teig verrühren.
- Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur 60 bis 90 Minuten ruhen lassen. Alle 20 bis 30 Minuten dehnen. Dafür Teigränder nach oben ziehen und zur Mitte falten, leicht festdrücken. Teig abgedeckt 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Am nächsten Tag Backform einfetten. Teig (ohne ihn zu entgasen) in die Form geben, zum Rand hin ausziehen. Noch mal 1 Stunde gehen lassen.
- Nach 30 Minuten Backofen auf 220 Grad vorheizen. Brie in Stücke schneiden. Kräuter abzupfen. Salbei grob hacken. Focaccia mit 6 EL Olivenöl beträufeln, mit Fingerspitzen eindrücken. Briestückchen in Löcher drücken, Cranberrys, Kräuter und Meersalz verteilen. Mit Honig beträufeln, im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Mit Kräutern und Olivenöl dippen.

Blätterteig-Tannenbäumchen mit Gorgonzola



Portionen: 4

50 g	Parmesan
1 Rolle	Blätterteig
1	Ei und etwas Milch
Ein paar	Sesamsamen
1/2 Bund	Petersilie
Je 50 g	Walnusskerne & Soft-Datteln
150 g	Frischkäse
100 g	Gorgonzola
1-2 EL	Zitronensaft
Etwas	Salz und schwarzer Pfeffer

- Backofen auf 200 Grad vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Parmesan reiben.
- Blätterteig entrollen. Sterne in verschiedenen Größen ausstechen, aufs Backblech geben. Ei mit Milch verquirlen und Sterne damit bepinseln.
- Parmesan und Sesam darauf verteilen. Sterne im Ofen ca. 8 Minuten backen, vollständig auskühlen lassen.
- Blättchen der Petersilie abzupfen und fein hacken. Walnusskerne fein hacken, in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Datteln in Stücke schneiden. Frischkäse und Gorgonzola cremig rühren, Petersilie, Walnüsse, Datteln, Zitronensaft, Salz und Pfeffer unterrühren. Immer 3 bis 4 Sterne mit Creme zu Bäumchen zusammensetzen.