Genießer-Festtage

Tolle Rezepte für die
schönste Zeit des Jahres.



pampered chef

www.pamperedchef.eu



Glühweinkastenkuchen

Zutaten

Butter zum Fetten der Form
2 TL Semmelbrösel
2 Zitronen
150 g Mehl
150 g Speisestärke
1 TL Backpulver
5 Eier
225 g Zucker
250 g Butter
50 ml Glühwein
100 g Puderzucker

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Den Zucker zusammen mit der Butter cremig schlagen.
3. Anschließend die Eier einzeln dazu geben und für jeweils 20 Sekunden aufschlagen.
4. Die Zitronen auspressen und zusammen mit dem Mehl, Backpulver und der Speisestärke vorsichtig unterrühren.
5. Den **Zauberkasten plus** buttern und mit den Semmelbröseln ausstreuen.
6. Danach die Hälfte des Teiges in die Form geben.
7. Die andere Hälfte mit 30 ml Glühwein verrühren und in die Form geben.
8. Mithilfe eines Holzstabes die beiden Teigfarben miteinander vermengen.
9. Für 40-50 Minuten backen, ggfs. mit einem Backpapier abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.
10. Den Puderzucker mit dem restlichen Glühwein verrühren und auf den abgekühlten Kuchen geben.

Orangenmarmelade

Zubereitung

1. Zutaten für die erste Stufe in der angegebenen Reihenfolge in den **Deluxe Blender** geben. Deckel aufsetzen und verriegeln. Die Einstellung JAM wählen und den Drehknopf drücken, um zu starten.
2. Wenn „Add" erscheint, den Deckel abnehmen und vorsichtig den Zucker hineingeben. Deckel wieder aufsetzen und den Drehknopf drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
3. Die Konfitüre in die **Kleinen Elfen** füllen und bei Raumtemperatur abkühlen lassen, ohne sie zu verschließen. Abgedeckt im Kühlschrank bis zu 1 Monat aufbewahren oder bis zu 6 Monate einfrieren.



Zutaten

Erste Stufe

60 ml Wasser

175 ml frisch gepresster Orangensaft

(etwa 2 große Orangen)

2 EL Pektin

Zweite Stufe

300 g Zucker



Zuckerguss-Varianten

Zubereitung

Puderzucker mit 1 EL Flüssigkeit verrühren. Den halben Esslöffel Flüssigkeit spritzerweise dazugeben, bis der Guss fließfähig ist. Sofort verarbeiten.
Aufgebrachten Guss vollständig trocknen lassen, bevor die Plätzchen zum Lagern verpackt werden.

Zutaten

100 g Puderzucker bzw. Staubzucker

1-1,5 EL warme Flüssigkeit

Evtl. 1 Tropfen Lebensmittelfarbe

Variationsmöglichkeiten

Weißer Zuckerguss
100 g Puderzucker
1,5 EL warme Milch
(Guss wird damit weißer)
Etwas Vanilleextrakt oder
1 Tropfen Buttervanille

Zitronen-Guss
100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
0,5 EL Milch oder Wasser
Etwas frisch abgeriebene Zitronenschale

Bunter Zuckerguss
100 g Puderzucker
1-1,5 EL Wasser
1 Tropfen Lebensmittelfarbe

Rosa Guss
100 g Puderzucker
1-1,5 EL roter Fruchtsaft
Etwas Vanilleextrakt

Kaffee-Guss
100 g Puderzucker
1-1,5 EL starker Espresso oder Kaffee



Christmas Cookies

Zutaten

115 g Butter
100 g Zucker
100 g brauner Zucker
175 g Mehl
50 g Kakaopulver
1 TL Backpulver
1 TL Natron
Eine Prise Salz
50 g Schokoladendrops (Zartbitter)
1 EL Milch
100 g Vollmilchkuvertüre
Zuckerstangen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den **Ofenzauberer plus** aufwärmen (für ca. 15 Minuten)
2. Zimmerwarme Butter zusammen mit dem Zucker cremig schlagen.
3. Anschließend Mehl, Kakao, Backpulver, Natron, Schokoladendrops und Salz dazugeben und miteinander vermengen.
4. Nun den Teig zu walnussgroßen Kugeln formen und diese für 15 Minuten in das Eisfach geben.
5. Anschließend die Cookie-Kugeln mit ausreichend Abstand auf dem **Ofenzauberer plus** verteilen und für 10-12 Minuten backen. Sie sollten noch schön weich sein, wenn die Cookies aus dem Backofen kommen.
6. Nun die Vollmilchkuvertüre über einem Wasserbad erhitzen und auf den Cookies verteilen.
7. Einen Teil der Zuckerstangen klein hacken und die Cookies damit dekorieren.



Peanut Butter Christmas Trees

Zutaten

Zutaten Erdnussbutterriegel

100 g brauner Zucker
170 g Ahornsirup oder Agavendicksaft
190 g cremige Erdnussbutter
60 g zerkleinerte Brezeln
100 g Haferflocken
55 g Müsli nach Wahl

Zutaten Schokoladenüberzug

130 g Zartbitterschokolade
125 g cremige Erdnussbutter

Zutaten Dekoration

120 g Puderzucker
1 1/2 EL Milch
1–2 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe
Streusel nach Wahl

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitung

1. Den Zucker zusammen mit dem Ahornsirup in einem Topf erhitzen. Sobald sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, die Masse vom Herd nehmen und die Erdnussbutter dazugeben.
2. Brezeln, Haferflocken und Müsli in einen Multizerkleinerer geben und staubfein pulverisieren.
   Zur Erdnussbuttermasse geben und verrühren.
3. Den **Ofenzauberer plus** mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verteilen.
4. Nun die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Erdnussbutter dazugeben und verrühren. Schnell auf die Müslimasse geben und gleichmäßig verteilen. Für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
5. Für die Dekoration Puderzucker mit der Milch und der Lebensmittelfarbe vermengen.
6. Die Erdnussbutterriegel vom **Ofenzauberer plus** nehmen und in Tannenbaumform schneiden.
7. Nun den Zuckerguss sowie die Streusel darauf als Dekoration verteilen.



Cashew-Cookies mit Cranberrys & Schokolade

Zutaten

100 g Cashewkerne, gehackt
100 g weiße Schokolade, gehackt
125 g getrocknete Cranberrys
150 g Weizenmehl (Type 405 bzw. Type W 480)
1 TL Backpulver
125 g Zucker
1 Prise Salz
70 g Instant-Haferflocken
2 Eier
100 g weiche Butter oder Margarine, in Stücken

Zubereitung

1. Cashewkerne und weiße Schokolade portionsweise mit dem **Super-Hacker** zerkleinern. Mit den Cranberrys mischen und 3-4 EL der Mischung beiseitestellen. Alle trockenen Zutaten, d. h. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Haferflocken, mit der Nussmischung vermengen.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen, damit die Cookies beim Backen nicht zu stark auseinanderlaufen.
3. Eier sowie Butter oder Margarine unter die trockenen Zutaten mischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig auf der **Teigunterlage** zu einer dicken Rolle formen. In 12 Stücke teilen und Cookies mit Abstand auf dem **Zauberstein plus** platzieren. Einige Cranberrys, Cashewkerne und Schokolade darauf verteilen und andrücken. Auf der untersten Einschubhöhe ca. 15 Min. golden backen.
4. Die Cookies schmecken frisch gebacken am besten. Sie sind aber auch lagerfähig.

Tipps

Die rohen Teigcookies etwa 2 Stunden im Gefrierfach anfrieren, dann bleiben sie beim Backen höher und damit saftiger

Große Nixe mit dem Cookie-Rezept und den Zutaten verschenken: Dazu die trockenen Zutaten dekorativ schichten. Jede Schicht andrücken, bevor die nächste folgt.

Variationsmöglichkeiten

- Gelingt auch mit Dinkelmehl (Type 630 bzw. Type D 700)
- Mit den persönlichen Lieblings-Nüssen zubereiten
- Schmeckt auch mit gehackten Datteln oder Aprikosen
- Zusätzlich mit 1 cm frisch geriebenem Ingwer oder 1 Prise Kardamom würzen, in der Weihnachtszeit mit 1 TL Lebkuchengewürz



Engelsaugen mit Pistazien

Zutaten

2 Eier (Größe M)
150 g Butter
110 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
eine Prise Salz
210 g Mehl
150 g gehackte Pistazien
200 g rote Konfitüre nach Wahl

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitung

1. Die Eier trennen. Das Eiweiß kaltstellen.
2. Die Butter cremig rühren und dann mit dem Zucker cremig aufschlagen. Anschließend die Eigelbe hinzugeben und verrühren.
3. Nun das Mehl zusammen mit der Prise Salz unterrühren. Den Teig für eine Stunde kaltstellen.
4. Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
5. Den Teig zu ca. 4 cm großen Bällchen formen. Dann die Bällchen in das Eiweiß tauchen und anschließend mit den gehackten Pistazien ummanteln. In die Mitte (am besten mit dem Ende eines Kochlöffels) eine Mulde in die Plätzchen drücken. Anschließend auf den **Ofenzauberer plus** geben und 10 Minuten goldbraun backen. Die Plätzchen abkühlen lassen.
6. Die Konfitüre leicht erwärmen und mithilfe der **Garnierspritze** in den Mulden der Plätzchen verteilen.



Spekulatius Cheesecake

Zutaten

Für den Boden

120 g Spekulatius

60 g Butter

Für die Füllung

600 g Doppelrahm-Frischkäse

250 g Magerquark

150 g Zucker

4 Eier

2 TL Spekulatiusgewürz

Für das Topping

250 ml Sahne

eine Packung Sahnesteif

1 TL Spekulatiusgewürz

Einige Zweige Rosmarin

20 Spekulatiuskekse

Puderzucker

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Die Springform mit Backpapier auslegen.
3. Für den Boden die Spekulatiuskekse fein pulverisieren oder mit dem Nudelholz in einer Tüte zerschlagen.
4. Die Butter zerlassen und über die Spekulatius geben. Nun die Masse schnell auf den Boden der Springform drücken.
5. Für die Füllung den Zucker mit den Eiern cremig schlagen.
6. Anschließend den Quark, Frischkäse sowie das Spekulatiusgewürz dazugeben und unterrühren. In die Form geben und für 45-50 Minuten im Backofen backen.
7. Den Cheesecake vollständig auskühlen lassen.
8. Die Sahne zusammen mit dem Sahnesteif und dem Spekulatiusgewürz steif schlagen.
9. Auf dem Cheesecake sowie dem Rand verteilen.
10. Nun die Spekulatiuskekse am Rand des Cheesecake verteilen.
11. Mit dem Rosmarin und Puderzucker garnieren.



Mini-Quarkstollen

Zutaten

100 g gehackte Mandeln
50 g getrocknete Softaprikosen
50 g Orangeat oder Zitronat
300 g Mehl, z. B. Dinkel (Type 630 bzw. Type D 700)
2 TL Backpulver
1 Prise Nelkenpulver
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
80 g Zucker
1 Ei
130 g weiche Butter
130 g Magerquark
Mehl zum Formen

Belag

80 g zerlassene Butter
ca. 50 g Puderzucker bzw. Staubzucker, gesiebt

Zutaten für 8 Mini-Stollenkuchen

Zubereitung

1. **Mini-Kuchen Form** mit Butter einfetten. Ggf. Mandeln, Trockenaprikosen und Orangeat bzw. Zitronat fein hacken. Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen. Zucker, Ei, Butter, Quark und Mehlmischung in einer großen Schüssel gründlich verkneten. Zum Schluss Mandel-Früchte-Mischung unterkneten.
2. Dann den weichen, leicht klebrigen Teig auf die bemehlte **Teigunterlage** geben, mit Mehl aus dem **Edelstahl-Streufix** bestäuben und zu einer Rolle von ca. 32 cm formen. Teig in 8 Teile teilen.
3. Backofen auf 175 °C vorheizen. Jedes Teigstück mit den Händen zu einem länglichen, flachen Fladen drücken. Einen Teigrand nach links bis zur Mitte schlagen, den anderen nach rechts schlagen, damit die typische Stollenform entsteht. Mini-Stollen in die Mulden der Form einsetzen. Mit dem **Silikonpinsel** mit Wasser bepinseln. Ca. 25 Minuten goldgelb backen.
4. Butter schmelzen und die noch warmen Mini-Stollen damit bepinseln. Auskühlen lassen und dick mit Puderzucker bestäuben.

Variationsmöglichkeiten

- Mit einem kleinen gerollten Marzipanstück füllen.

Tipps

- Super zum Verschenken
- Luftdicht verpackt halten die Stollen ca. 3 Wochen
- Mit dem **Beschichteten Santokumesser** lassen sich die klebrigen Trockenfrüchte besonders gut schneiden



Zutaten

Für die Bratapfel-Füllung:

1 kg Äpfel (z. B. Elstar)

1 TL Vanillepaste

1 TL Zimt

1 EL Zitronensaft

4 EL Zucker

Für die Creme

500 g Mascarpone

500 g Speisequark (Magerstufe)

150 g Sahne

2 Pck. Vanillezucker

70 g Zucker

2 TL Zitronensaft

1 Messerspitze Spekulatiusgewürz

Sonstiges

60 ml kalter Espresso

2 EL Amaretto

400 g Spekulatius

1-2 EL Backkakao

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Weihnachtliches Tiramisu

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, entkernen und in grobe Würfel schneiden.
2. Zusammen mit den Gewürzen in der **Stielkasserolle** zu einem Kompott mit leichtem Biss kochen. Abkühlen lassen.
3. Die Spekulatius auf dem Boden der **Rechteckigen Ofenhexe** verteilen.
4. Den Espresso mit dem Amaretto verrühren und auf den Spekulatius verteilen.
5. Für die Creme alle Zutaten miteinander verrühren.
6. Nun den Apfelkompott in die **Rechteckige Ofenhexe** geben und mit der Mascarpone-Masse abschließen.
7. Mithilfe des **Edelstahl-Streufix** den Kakao auf dem Tiramisu verteilen.



Weihnachtlicher Ofencamembert

Zutaten

2 Camemberts
50 g Walnüsse
2 EL Olivenöl
Grobes Meersalz
Schwarzer Pfeffer
2 TL flüssigen Honig
50 g Granatapfelkerne
2 Zweige Rosmarin

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Die beiden Camemberts in die **Runde Ofenhexe** geben. Mit Olivenöl und dem Honig beträufeln, salzen und pfeffern. Anschließend für 15-20 Minuten im Backofen backen.
3. Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne leicht anrösten.
4. Die fertigen Camemberts mit den Walnüssen, gehacktem Rosmarin und den Granatapfelkernen garnieren.

Weihnachtlicher Cranberry Ziegenkäse Flammkuchen



Zutaten

300 g Flammkuchenteig
150 g Crème fraîche
3 EL Cranberrysauce
200 g Cranberrys aufgetaut und abgetropft
150 g Ziegenfrischkäse in Scheiben
12 Blätter Salbei
2 EL Butter

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Den Flammkuchenteig auf den **großen runden Stein** geben und die Crème fraîche darauf verteilen. Salzen und pfeffern.
3. Nun die Cranberrysauce auf dem Flammkuchen verteilen.
4. Den Ziegenfrischkäse in Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Flammkuchen verteilen.
5. Zum Schluss noch die Cranberrys auf den Flammkuchen streuen und diesen für 20-25 Minuten goldbraun backen.
6. In der Zwischenzeit die Butter in der **Brilliance Antihaft-Bratpfanne** zerlassen und den Salbei dazugeben. Den Flammkuchen vor dem Servieren damit garnieren.



Pizzabrötchen Tannenbaum

Zutaten

Zwei Pizzateige
50 g geschmolzene Butter
50 g Parmesan
2 TL glatte Petersilie
2 TL gehackter Rosmarin
17 Gouda-Käsewürfel
Grobes Meersalz
Schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Die beiden Pizzateige in 17 gleich große Stücke schneiden. Nun jedes der Stücke mit einem Stück Käse befüllen und zu einer Kugel formen.
3. Auf dem **Zauberstein plus** zu einem Tannenbaum drapieren.
4. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und auf die Kugeln pinseln.
5. Anschließend den Parmesan reiben und ebenfalls auf die Kugeln streuen.
6. Den Tannenbaum 25 Minuten im Backofen goldbraun backen.
7. Die Kräuter fein hacken und auf dem Tannenbaum verteilen.



Zutaten

600 g Lachsfilet ohne Haut
100 g gesalzene Nüsse
1 kleines Bund Lauchzwiebeln
50 g weiche Butter
3 EL Panko (japanisches Paniermehl; alternativ Semmelbrösel)
Grobes Meersalz
Schwarzer Pfeffer
2 + 2 EL Olivenöl
2 Orangen (davon 1 bio)
1 Bund Petersilie
200 g Couscous
400 ml Gemüsefond
Eine Prise Zimt

Ofenlachs mit Nusskruste

Zubereitung

1. Den Backofen auf 120 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Den Lachs waschen und trocken tupfen.
3. Die Nüsse grob hacken und in eine Schüssel geben. Butter, Panko, Salz und Pfeffer miteinander vermengen.
4. Den Lachs mit 2 EL Olivenöl bepinseln. Anschließend die Nussmischung darauf verteilen und für 15-20 Minuten (je nach gewünschtem Gargrad) im Backofen in der **Ofenzauberer plus** garen.
5. Für den Couscous den Fond aufkochen und über den Couscous geben. Abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.
6. Anschließend mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zimt würzen.
7. Sobald der Lachs aus dem Ofen kommt, den Zitronenabrieb auf dem Fisch verteilen.

Semmelknödel aus dem Kleinen Zaubermeister



Zutaten

250 g Semmelwürfel

1 Zwiebel

30 g Butter

300 ml Milch

1 Ei

2 TL Salz

2 EL Petersilie

etwas Pfeffer und Muskat

Butter für die Pfanne

Zubereitung

1. Zwiebeln würfeln und mit etwas Butter in der **Brilliance Antihaftpfanne 25 cm** andünsten. Milch dazugeben und die Herdplatte ausschalten. Das Ei in einer **Kleinen Elfe** verquirlen. Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie dazugeben, kurz untermischen und anschließend zur Milch geben und vermischen. Die Semmelwürfel in die **Große Nixe** geben, das Ei-Milch-Gemisch dazugeben und alles gut durchmischen. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den **Kleinen Zaubermeister** dünn einfetten. Die Semmelmasse hineinfüllen und alles gut andrücken. Deckel auflegen und für 45 Minuten auf dem Rost auf der untersten Schiene im Backofen backen.



Rotkohl

Zutaten

1 Kopf Rotkohl (700-800 g)

2 EL Gänse- oder Schweineschmalz

350 ml Rotwein (alternativ Brühe)

2–3 Gewürznelken, 1 Zimtstange

Zucker nach Belieben

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung

1. Den Rotkohl von den äußeren Blättern und vom Strunk befreien. Waschen und in feine Streifen schneiden.
2. Gänse- oder Schweineschmalz im **5,7 Liter Emaillierten gusseisernen Topf** erhitzen und den Kohl darin 2 Minuten anbraten. Dann den Rotwein (alternativ Brühe) zugießen. Die Gewürznelken, die Zimtstange sowie nach Belieben Zucker hinzufügen. Bei schwacher Hitze abgedeckt etwa 45 Minuten weichschmoren. Bei Bedarf noch Flüssigkeit zugeben. Die Zimtstange vor dem Verzehr entfernen.



The Pampered Chef Deutschland GmbH
Am Prime Parc 4, 65479 Raunheim
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperedchef.de

The Pampered Chef Österreich GmbH
Simmeringer Hauptstraße 24, 1110 Wien
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperedchef.at

Folge uns auf

Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz. © 2023 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.

WWW.PAMPEREDCHEF.EU