

Orangenkuchen

3 Orangen
5 EL Wasser
250 g Zucker
6 Eier
200 g Mehl
1 P. Backpulver
200 g Mandeln
1 Tüte Orangenschalen

400 g Doppelrahmfrischkäse
2 EL Orangenlikör
75 g Puderzucker

Orangen schälen und in Scheiben schneiden.

Mit Wasser 30 Min. köcheln lassen,
abkühlen und pürieren.

Zucker mit Eiern schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Mandeln und
½ Tüte Orangenschalen unter
das Orangenpüree heben.

In einer Springform glatt streichen.

Bei 175 C 50 Min. backen.

Frischkäse, Orangenlikör, Puderzucker
und ½ Tüte Orangenschalen mischen
und auf erkaltetem Kuchen mit Hilfe
eines Tortenrings gleichmäßig verteilen.

Gutes Gelingen und eine schöne Adventszeit
wünschen Euch die
LandFrauen der Region Bisingen

Apfelbrot

750 g Äpfel schälen und raspeln, mit
150 g Zucker vermengen und
über Nacht ziehen lassen.
200 g Rosinen
über Nacht in Rum tränken.

Am nächsten Tag

125 g ganze Mandeln, Nüsse oder Walnüsse
500 g Mehl

1 ½ P. Backpulver
1 EL Kakao

1/3 P. Lebkuchengewürz

untermengen und

in zwei Kastenformen füllen.

Bei 180 C auf der untersten Stufe 60 Min.
backen.



KreislandFrauenverband Zollernalb e.V.
Im Kreisbauernverband Zollernalb
Postfach 10 11 20
72371 Hechingen
www.landfrauen-zollernalb.de



*Neue Ideen bei der
Weihnachtsbäckerei*

*Stollen, Lebkuchen
und andere Leckereien*

*„Wir wünschen Euch
Wärme und Liebe im rauen Klima,
Zufriedenheit und Tatkraft
für alle bevorstehenden Aufgaben,
die Freude an einem Lächeln,
Lichter, die bis ins Dunkel strahlen
und viele persönliche Sternstunden“*

Christstollen im Brotbackofen

Backofen vorheizen: Oberhitze 180 C
Unterhitze 120 C

2000 g Mehl
4 P. Backpulver
Rührschüssel sieben, Mulde drücken
800 g Zucker
4 P. Vanillezucker
etwas Salz
16 Tr. Bittermandelöl
16 Tr. Zitronenöl
4 Fl. Rum-Aroma
4 Msp. gemahl. Kardamon
4 Msp. gemahl. Muskatblüte und
8 Eier mit einem Teil des Mehles zu
einem dicken Brei verrühren. Darauf
700 g Margarine
1000 g Quark
1000 g Rosinen od. Sultaninen
400 g Haselnüsse
400 g Haselnüsse gemahlen
400 g Mandeln
400 g Mandeln gemahlen
Knetmaschine 5 Min. kneten lassen.
Teig vom Rand lösen und noch einmal kurz
durchkneten lassen. Den Teig zu sechs oder
sieben Stollen formen und auf das mit
Backpapier belegte Blech legen.
Nach dem Einschießen Backofen ausschalten
und 60 - 70 Min. backen. Garprobe!
Heiße Stollen mit zerlassener Butter
bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.
In Alufolie einwickeln und kühl aufbewahren.

Lebkuchen

250 g Margarine
200 g Zucker
250 g Kunsthonig
4 Eier
200 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Natron
1 TL Zimt
1 TL Kakao
1 TL gem. Nelken
375 g Mehl
½ P. Backpulver
1 Tasse Marmelade
3 cl Schnaps (Kirschwasser)
2 EL Sahne
Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen,
auf gefettetes Backblech mit hohem
Rand streichen.
Bei 170 C ca. 20-30 Min. backen.
Noch lauwarm mit Kuvertüre überziehen,
erkaltet in Würfel schneiden.

Diese Lebkuchen sind sofort weich und
sehr, sehr locker.

Weihnachtswürfel

250 g Mehl
½ P. Backpulver
250 g kalte Butterstücke
5 Tr. Zitronenaroma
6 EL Wasser
3 EL Essig (richtig)

Zum Wälzen:

100 g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
Zimt

Aus Mehl, Backpulver, Butter,
Zitronenaroma, Wasser und Essig
einen Mürbteig kneten.
1 Std. kalt stellen.
Teig einen ½ cm dick ausrollen und
2 cm kleine Quadrate ausschneiden.
Nur so viel Teig ausrollen als man rasch
verarbeiten kann.
Restlichen Teig kalt stellen.
Bei 200 C 9 Min. backen.

Die noch heißen Würfel in einem Gemisch
aus Puderzucker, Vanillezucker und Zimt
wälzen.