

## Advents Muffins



### Zutaten (12 Portionen)

250 g	Mehl
1 TL	Zimt
½ TL	Nelken
½ TL	Muskat
60 g	Walnüsse, gehackt
2.5 TL	Backpulver
½ TL	Natron
1	Ei(er)
120 g	Zucker
125 g	Butter, weiche
300 g	Sahne, saure

### Für die Glasur

200 g Vollmilch-Kuvertüre

Zucker (Hagel)

Fett, für die Backform oder Papierförmchen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffin-Blechs einfetten und das Blech in den Gefrierschrank stellen oder Papierbackförmchen hineinsetzen.

Das Mehl mit den Gewürzen, den Nüssen, dem Backpulver und dem Natron vermischen. Das Ei leicht verquirlen. Den Zucker, die Butter und die saure Sahne dazugeben und alles gut verrühren. Die Mehlmischung zur Eimasse geben und nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Den Teig in die Blech-Vertiefungen einfüllen. Im Ofen 20 - 25 Minuten backen. Die Muffins im Backblech 5 Minuten ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Muffins damit bepinseln, mit Hagelzucker bestreuen, Stern-Lollies oder andere weihnachtliche Süßigkeiten hineinstecken.

## Weihnachtsgans mit Klößen

### Gans

- 4 Gänsekeulen
- Salz
- Pfeffer
- Beifuß
- Wasser

**Vorbereitung:** Die Gänsekeulen waschen und trocken tupfen.

**Würzen:** Die Keulen von allen Seiten kräftig mit Salz, Pfeffer und Beifuß würzen.

**Anbraten:** In einem großen Bräter die Keulen von allen Seiten scharf anbraten, bis sie eine schöne braune Farbe bekommen.

**Schmoren:** Die Keulen mit Wasser bedecken, sodass sie etwa zur Hälfte im Wasser liegen.

**Garen:** Den Bräter in den vorgeheizten Ofen (ca. 180°C) schieben und die Keulen ca. 2-3 Stunden schmoren lassen. Dabei regelmäßig mit dem Bratensaft übergießen.

### Klöße

- 2 kg Mehliges Kartoffeln
- Salz
- Muskatnuss
- Kartoffelstärke

**Kartoffeln vorbereiten:** Die Hälfte der Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Presse drücken. Die andere Hälfte roh reiben und gut auspressen.

**Teig zubereiten:** Den gekochten Kartoffelbrei mit den geriebenen rohen Kartoffeln, Salz und Muskatnuss vermengen. Nach und nach Kartoffelstärke hinzufügen, bis der Teig formbar ist.

**Klöße formen:** Aus dem Teig kleine bis mittelgroße Klöße formen.

**Klöße kochen:** Die Klöße in reichlich Salzwasser ca. 20-25 Minuten köcheln lassen, bis sie gar sind.

## Schoko Schnitten

Zutaten für 16 Stücke



Zubereitung: ca. 40 Min.

Backen: ca. 15 Min.

Kühlen: ca. 2 Std.

125 g	Butter
80 g	Zucker
1 P	Vanillinzucker
175 g	Zuckerrübensirup
4	Eier
50 g	Blockschokolade
3 EL	Kakao
1 Fl.	Rumaroma
150 g	Saure Sahne
500 ml	Sahne
300 g	Mehl
1 P	Backpulver
1 kg	Pfirsichhälften
3 TL	Sahnesteif

Butter, 50 g Zucker, Vanillinzucker schaumig schlagen und unter Rühren den Zuckerrübensirup zugeben. So lange rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Nach und nach die Eier unterschlagen. Schokolade fein reiben. Zusammen mit 1 EL Kakao-pulver, Rumaroma unterrühren. Saure Sahne, 100 ml Sahne auf höchster Stufe einrühren. Mehl, Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Auf der mittleren Schiene ca. 15 Min. backen. Teig auf einen Kuchenrost stürzen, Papier abziehen. Abkühlen lassen.

Pfirsiche abtropfen, den Saft auffangen. Früchte in Spalten teilen und auf dem Kuchen verteilen. 400 ml Sahne, 2 EL Zucker, etwas Pfirsichsaft steif schlagen. Dabei Sahnesteif einrieseln lassen. Sahne über die Pfirsiche geben und glattstreichen. Nach Wunsch eine Sternenschablone über den Kuchen halten und restliches Kakaopulver darüber sieben, sodass Umrisse des Sterns sichtbar werden. An mehreren Stellen wiederholen. Kuchen ca. 2 Std. kaltstellen.