

5travel

WEIHNACHTSBÄCKEREI



Eine weihnachtliche Reise um die Welt

For that moment.

Griechenland



Die zwölf Tage andauernde Weihnachtszeit feiern die Menschen in Griechenland mit Gesang und gemütlichem Kaminfeuer – und natürlich mit ganz reichlich köstlichem Gebäck. Die traditionellen Weihnachtsplätzchen Melomakarona kann man ganz leicht zu Hause nachbacken.

Melomakarona

Zutaten für 25 Plätzchen

- 200 ml Olivenöl
- 500 g Weizenmehl
- 50 g Zucker
- 100 ml Orangensaft
- 2 TL Backpulver
- 0,5 TL Zimt
- 1 Msp Nelkenpulver

Zutaten für den Sirup

- 200 ml Wasser
- 300 g Zucker
- 1 Stk Orange
- 70 g Honig
- 1 Stk Zimtstange

Zubereitung Sirup:

Orangenschale abhaspeln. Anschließend die Orangenschale, Zucker und Zimt eine Minute in 200ml kochendem Wasser kochen. Die Flüssigkeit vom Herd nehmen und den Honig in der Flüssigkeit auflösen. Anschließend den Sirup kaltstellen.

Zubereitung Plätzchen:

- 1.Orangensaft, Öl, Zimt, Nelken- und Backpulver verrühren. Anschließend Mehl und Zucker hinzugeben und mit einem Handmixer vorsichtig verrühren, bis alle Zutaten gleichmäßig vermengt sind.
- 2.Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teig in 25 längliche Plätzchen auf einem Backblech mit Backpapier formen, ohne den Teig zu kneten. Jedes Melomakarona mehrmals mit der Gabel einstechen und die Plätzchen 25 Minuten goldbraun backen.
- 3.Gekühlten Sirup in eine Schüssel gießen, Plätzchen aus dem Backofen nehmen und die heißen Melomakarona ca. 1 Minute in den Sirup legen. Anschließend mit gehackten Walnüssen bestreuen und abkühlen lassen.



Lateinamerika



In Lateinamerika wird die festliche Zeit rund um Weihnachten im Kreis der zumeist großen Familie mit traditionellem Weihnachtsschmuck und bunten Feuerwerken zelebriert. Die leckeren, mit Karamellcreme gefüllten Alfajores bringen an Weihnachten ein Stück Lateinamerika ins heimische Wohnzimmer.

Alfajores

Zutaten für 24 Plätzchen

- 125 g Weizenmehl
- ¼ TL Natron
- ½ TL Backpulver
- 120 g Speisestärke
- 125 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelbe (Gr. M)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 EL Rum

Zutaten für die Creme

- 200 g Milch-Caramel (Dulce de Leche)
- 80 g Kokos

Zubereitung Plätzchen:

1. Mehl mit Natron, Backpulver und Speisestärke mischen. Butter klein schneiden und mit Zitronenabrieb, Zucker, Salz in Mehl geben und mischen, bis eine krümelige Masse entsteht.
2. Eigelb mit Vanilleextrakt und Rum mischen und in den Teig geben. Den Teig flach drücken und 2 Stunden in Folie gewickelt im Kühlschrank kühlen. Kurz vor Ende der Kühlzeit den Backofen vorheizen (180 Grad Ober-/Unterhitze).
3. Teig 3 mm dick auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, mit runden Kreisausstecher ca. 48 Plätzchen ausstechen und Plätzchen auf einem Backblech ca. 18 Minuten hell backen.
4. Je 1 TL Dulce de Leche auf ein Plätzchen geben und ein zweites Plätzchen daraufsetzen, leicht zusammendrücken und Karamellrand in Kokosflocken wenden. Hieraus entstehen 24 Doppelkekse.





Italien

Die zarten Mandelkekse Ricciarelli bieten eine Gaumenfreude der besonderen Art. Mit ihrem soften und an Marzipan erinnernden Kern gehören die Ricciarelli zu den traditionellsten Weihnachtsleckereien Italiens. Legenden besagen, dass die Ricciarelli aus dem Orient stammen und sie nach dem Ende der Kreuzzüge nach Siena gelangten.

Ricciarelli

Zutaten für 35 Plätzchen

- 300g Mandeln
- 300g Puderzucker
- 50g Kristallzucker
- 1 Pk Vanillezucker
- 1 Stk Zitrone
- 1 EL Honig
- 2 Stk Eiweiß

Zubereitung Plätzchen:

1. Haut der Mandeln entfernen: Hierfür Mandeln 2 Minuten in Wasser kochen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Mandeln trocknen lassen und anschließend ohne Öl in Pfanne rösten. Geröstete Mandeln gut zerkleinern und fein mahlen.
2. Zitronenschale abraspeln. Zermahlene Mandeln mit 250g Staubzucker, Zucker, Vanillezucker und der geriebenen Zitronenschale mischen.
3. Eiweiß fest schlagen. Honig unter den Eischnee rühren und die Masse langsam unter die Mandel-Mischung rühren. Die Mandel-Mischung sollte eine marzipanähnliche Konsistenz annehmen.
4. Teigmasse in 4 Teile teilen und zu Rollen formen. Wenn der Teig zu klebrig ist, Masse mit etwas Staubzucker bestäuben. Von den Rollen fingerdicke Scheiben abschneiden, auf ein Backblech mit Backpapier setzen und leicht flach drücken. Mit einem Messerrücken eine Rille quer in jeden Keks drücken. Kekse eine Nacht an einem trockenen Ort ruhen lassen.
5. Am Folgetag Backofen auf 100 Grad vorheizen. Kekse 20 Minuten backen, aus dem Backofen entnehmen, abkühlen lassen und mit dem restlichen Staubzucker bestreuen.



Guten Appetit!

Chile



In Chile hat die Weihnachtstradition aufgrund des katholischen Glaubens einen hohen Stellenwert und wird besinnlich mit der ganzen Familie und mit vielen Bräuchen gefeiert. Als absolutes Lieblingsgetränk zur Weihnachtszeit wird in Chile der „Cola de Mono“ (Der Affenschwanz) getrunken.

Cola de Mono

Zutaten

- 1,5 l Milch
- 2 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote
- 0,5 l Pisco (alternativ Wodka oder weißer Rum)
- 1 Prise Muskat
- 1 Tasse starken Kaffee
- Zucker nach Belieben

Zubereitung Weihnachtsgetränk:

1. Zucker, Vanille, Zimt und Nelken in Milch vermischen und kurz aufkochen lassen.
2. Milch abkühlen und Kaffee hinzufügen. Anschließend ca. 5 Minuten ziehen lassen.
3. Pisco und eine Prise Muskat dazugeben. Die Nelken, die Zimtstange und die Vanilleschote entfernen und das Getränk genießen.



Salud!

Neuseeland



Die beliebte Pavlova wird in Neuseeland (und auch Australien) besonders zur Weihnachtszeit verkostet. Auch wenn über den genauen Ursprung dieser beliebten Nachspeise heftig diskutiert wird, eines steht fest: Sobald sie auf dem Tisch steht, hat sie keine Chance mehr den Abend zu überleben.

Pavlova

Zutaten

- 4 Eiweiß
- 280 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Essig
- 1 TL Speisestärke
- 2 Becher Schlagsahne
- Früchte der Saison, gemischt

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eiweiße so lange schlagen, bis sie dickflüssig werden. Weiter schlagen und Zucker langsam hinzufügen. So lange schlagen, bis der Eischnee steif wird. Essig und Speisestärke langsam hinzufügen. Die Masse sollte fest und glänzend sein.
2. Masse auf ein gefettetes Backblech geben und zu einem Kreis formen (ca. 3 cm hoch). Oberfläche glattstreichen.
3. Backofen auf 100 Grad zurückschalten und das Pavlova in den Ofen schieben. Eine Stunde backen, anschließend Ofentür öffnen und das Pavlova mit offener Tür abkühlen. Wichtig: Die Baisermasse sollte außen knusprig und hell sein und der Kern weich. Wenn der Boden durch das Kühlen leicht absinkt, kann es als „Krater“ für die Schlagsahne dienen.
4. Schlagsahne steif schlagen, kurz vor dem Servieren auf die Baisermasse geben und mit frischen Früchten dekorieren. Tiefgefrorene Früchte können auch verwendet werden.



Das gesamte ittravel-Team wünscht eine schöne, erholsame und besinnliche Weihnachtszeit mit neuen, köstlichen Weihnachtsrezepten aus der ganzen Welt zum Genießen.

Guten Appetit und frohe Weihnachten!

