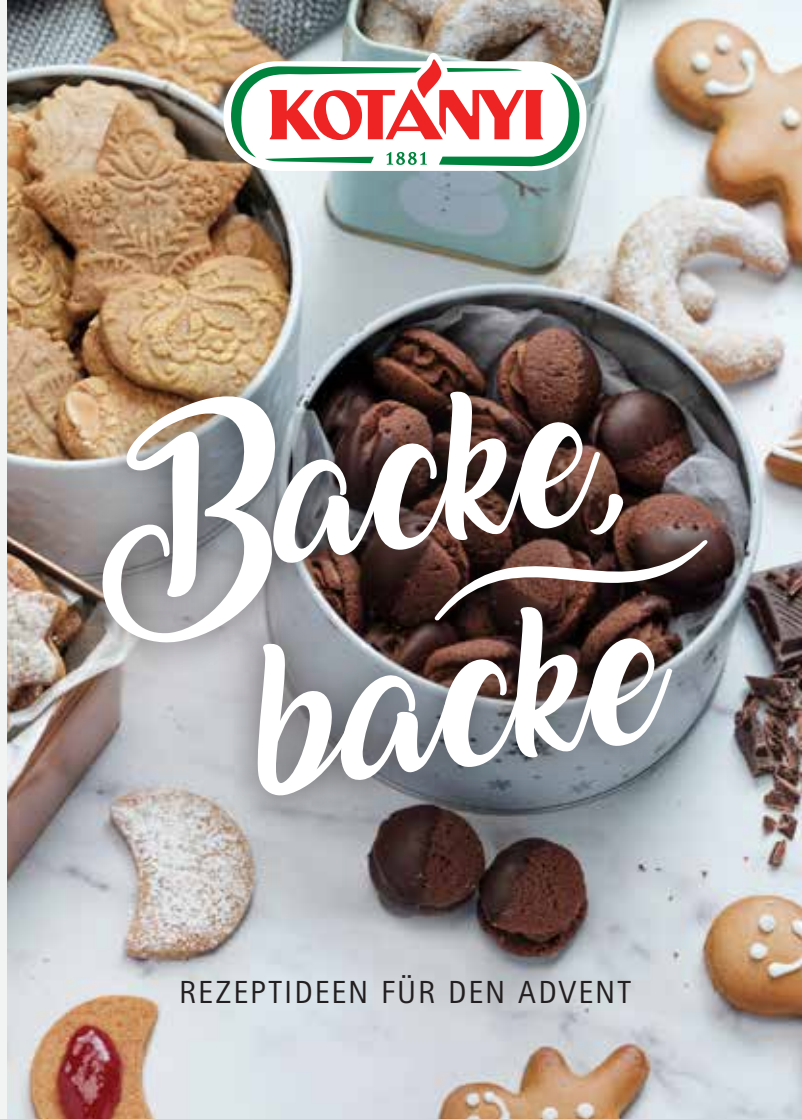




Hier geht's zum
Festtagsmenü

Mehr Rezepte unter [kotanyi.com](https://www.kotanyi.com)

3346512



Backe, backe

REZEPTIDEEN FÜR DEN ADVENT



Brioche-Nikolo

Ö 60 Min. ♡ ♡ ♡

Zutaten

FÜR CA. 8 STÜCK

- 200g Milch
- 30g frische Germ
- 500g Weizenmehl
- 60g Kristallzucker
- 8g KOTÁNYI
Tonkabohnenzucker
- 3 Eigelb
- 8g Rum
- 8g Salz
- 55g Butter
- 1 Eiklar zum
Bestreichen
- Rosinen, Mohn,
Hagelzucker
zum Verzieren

Zubereitung

Eigelb verquirlen. Milch, Zucker, Tonkabohnenzucker und Rum beimengen. Germ einbröseln und auflösen. Mehl und Salz zugeben.

Mit zimmerwarmer Butter zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

Backrohr auf 180°C Umluft vorheizen.

Den Teig in 12 Stücke teilen und acht Tropfen formen. Aus zwei Stücken 16 kleine Kugeln formen. Aus dem übrig gebliebenen zwei Stücken lange Stränge formen und verzwirbeln.

Nun können alle Teile zusammengebaut werden. Mit Eiklar bestreichen. Mit Mohn, Rosinen und Hagelzucker nach Belieben verzieren.

Bei 180° ca. 25 Minuten goldgelb backen.



Zutaten

FÜR CA. 60 KEKSE

FÜR DIE TEIGMASSE

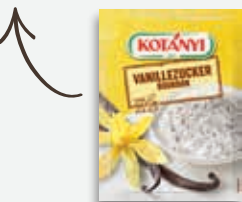
- 170 g Butter
- 90 g Staubzucker
- 20 g Kakaopulver
- 130 g Mehl, glatt
- 2 Eier
- 1 TL KOTÁNYI Ingwer gemahlen
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon

FÜR DIE FÜLLE

- 250 g dunkle Kuvertüre
- 250 g Schlagobers

FÜR DAS DEKOR

- 200 g dunkle Kuvertüre



Polo-Kekse MIT SCHOKOLADE

⌚ 90 – 120 Min. ♡♡♡

LANDTMANN'S
- ORIGINAL -



Vanillekipferl
auf kotanyi.com

Zubereitung

Für die Teigmasse Butter mit Staub- und Vanillezucker, Kakao, Ingwer und Salz schaumig rühren, die Eier langsam unterrühren und das Mehl unterheben. Die Masse in einen Dressiersack mit Lochtülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech Tupfen dressieren.

Bei 180 °C Umluft 10 Minuten backen.

Für die Fülle Schlagobers aufkochen, Topf vom Herd nehmen. Die klein geschnittene Kuvertüre einrühren und auflösen.

Die Creme eine halbe Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen und anschließend glatt rühren.

Je zwei ausgekühlte Kekse mit der Fülle zusammensetzen und kaltstellen bis die Creme fest ist.

Für das Dekor Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Die Kekse halbseitig glasieren und die Schokolade aushärten lassen.

Mandel-Spekulatius

⌚ 30–50 Min. ♡♡♡



Zutaten

FÜR CA. 40 KEKSE

- 250g weiche Butter
- 100g Staubzucker
- 20g KOTÁNYI
Vanillezucker
Bourbon
- 15g KOTÁNYI
Gewürz-Spekulatius
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 2 EL Schlagobers
- 250g glattes Dinkelmehl
etwas mehr
zum Arbeiten
- 125g Speisestärke
- 100g gehobelte Mandeln

Zubereitung

Butter mit Zucker, Vanillezucker, Gewürz-Spekulatius Gewürzmischung und Salz cremig schlagen. Ei und Obers zugeben und unterrühren.

Mehl und Stärke sieben, zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

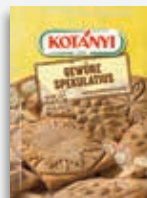
Den Teig luftdicht verschlossen 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Backrohr auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Mandeln grob zerbröseln und auf der Arbeitsfläche verteilen. Den Teig darauf 0,5 cm dick ausrollen. Nach Belieben mit einem Prägeroller oder Keksstempel Muster in den Teig drücken und mit verschiedenen Keksausstechern ausstechen.

Kekse mit etwas Abstand auf das Backblech legen und 20 Minuten goldbraun backen.

Die Mandel-Spekulatius Kekse halten sich in einer Keksdose ca. 4 Wochen.



Mürbteigkekse

Ö 40 Min. ♡♡♡

Zutaten

FÜR 2 BLECHE

- 100g Zucker
- 200g Butter (kalt)
- 300g glattes Mehl
- 1 Ei
- 4 TL KOTÁNYI
Mürbteigkekse
Gewürzzubereitung



Zubereitung

Butter in kleine Würfel schneiden und mit allen Zutaten zu einem glatten Teig kneten.

Teig in Klarsichtfolie im Kühlschrank für 30 Minuten rasten lassen.

Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen.

Teig 0,5 cm dick ausrollen und Kekse austechen.

Für 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen.



Honiglebkuchen
auf kotanyi.com

Zutaten

FÜR 2 STOLLEN

- 500 g Roggenmehl
- 300 g Rosinen
- je 40 g Orangeat und Zitronat
- 80 g gehackte Mandeln
- 170 ml Rum
- 100 ml Milch
- 30 g frische Germ
- 16 g KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon
- 400 g glattes Weizenmehl
- 50 g feiner Kristallzucker
- 10 g KOTÁNYI Zitronenschalen
- je ½ TL KOTÁNYI Zimt, Ingwer, Cardamom, Nelken gemahlen, Muskatnuss
- 1 Prise Salz
- 270 g weiche Butter
- 1 Eigelb
- Kristall- und Staubzucker zum Bestreuen



Weihnachtsstollen

⌚ 40–95 Min. ♡♡♡

Zubereitung

Rosinen, Orangeat, Zitronat, Mandeln und Rum mischen, über Nacht abgedeckt stehen lassen.

Lauwarme Milch mit Germ, Vanillezucker Bourbon und 150 g Mehl verrühren. Vorteig 10 Minuten gehen lassen.

Mehl, Zucker, Zitronenschale, Gewürze und Salz mischen. 200 g Butter zugeben und mit dem Knethaken kneten. Eigelb und Germgemisch zugeben.

An einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen. Früchte untermischen und 15 Minuten ruhen lassen.

Teig halbieren und beide Teigstücke zu länglichen Stollen formen und in die gewünschte Form bringen.

Auf ein Backblech legen und abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

10 Minuten anbacken, Temperatur auf 180 °C reduzieren, 3 Minuten goldbraun fertigbacken.



Restliche Butter schmelzen, nach dem Backen damit bestreichen und mit Kristallzucker bestreuen. Auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

⌚ 60 – 70 Min. ♡ ♡ ♡

Zutaten

FÜR DIE SCHOKOCREME

- 120 g gehackte Zartbitterkuvertüre
- 100 g gehacktes Nuss Nougat
- 250 ml Schlagobers
- 75 g weiche Butter

FÜR DIE BISKUITROULADE

- 5 Eier
- 100 g feiner Kristallzucker etwas mehr zum Arbeiten
- 1 Prise Salz
- 30 g glattes Weizenmehl
- 15 g Speisestärke
- 15 g KOTÁNYI Schokoladenkuchen Gewürzmischung

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 ml Schlagobers
- 15 g KOTÁNYI Schokoladenkuchen Gewürzmischung

Bûche de Noël*



Zubereitung

Für die Schokocreme Obers aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre einrühren. Butter und Nougat unterrühren und 6 Stunden kaltstellen.



Backrohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Biskuitroulade 3 Eier trennen. Eigelb und 2 ganze Eier schaumig aufschlagen. 3 Eiklar mit Zucker und Salz in einer zweiten Schüssel zu cremigem Schnee schlagen. Dottermischung dazu geben, trockene Zutaten darüber sieben und unterheben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und für ca. 10 Minuten goldbraun backen. Küchentuch mit Zucker bestreuen. Biskuit auf das Tuch stürzen. Backpapier abziehen, wieder auf den Biskuit legen und mit dem Tuch eng einrollen. Auskühlen lassen.

Für die Füllung Obers mit Schokoladenkuchen Gewürzmischung steifschlagen. Biskuitroulade aufrollen, mit der Füllung bestreichen und einrollen.

Die Schokocreme mit dem Mixer kurz aufschlagen und die Roulade rundum damit einstreichen. 1/3 der Roulade schräg abschneiden und an die Seite der Roulade setzen.

Die Bûche de Noël nach Belieben verzieren.

*Weihnachtsbaumstamm

Zutaten

FÜR CA. 12 MUFFINS

- 150 g weiche Butter
- 100 g feiner Kristallzucker
- 20 g KOTÁNYI Wintermuffin Gewürzmischung
- 2 Eier
- 120 g glattes Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL KOTÁNYI Natron
- 100 ml Buttermilch
- 120 g Cranberries, getrocknet
- 75 g Schokotropfen (backfest)

Tipp!

Wer es gerne süßer mag, kann aus 120 g Staubzucker und 2 EL Zitronensaft einen Zuckerguss mischen und nach dem Erkalten über die Muffins geben.

Zubereitung

Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

Butter mit Zucker und Wintermuffin Gewürzmischung schaumig rühren. Eier nacheinander je 1 Minute unterrühren.

Mehl mit Stärke sowie Natron sieben und esslöffelweise im Wechsel mit der Buttermilch unter die Masse rühren.

Zum Schluss Cranberries mit den Schokotropfen mischen, den Teig heben. Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen füllen.

Muffins auf zweiter Schiene von unten im Backofen für 20 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Wintermuffins

MIT SCHOKODROPS
UND CRANBERRIES

⌚ 20 - 40 Min. ♡ ♡ ♡

