

White Christmas

Diese traumhaften Rezepte zaubern einen Hauch von Weiß in die Weihnachtszeit.



Fini's Feinstes

WIENER
ZUCKER®




Jeder träumt von weißen
Weihnachten, und doch ist es ganz
alleine Frau Holle vorbehalten,
ob dieser Traum in Erfüllung geht.

Mit unserer Auswahl an feinen
Weihnachtsrezepten können Sie in
diesem Jahr Frau Holle ein
Schnippchen schlagen und Ihren
Lieben zu Hause heimelige
weiße Weihnachten beschenken.

Ob weiße Schokolade,
Kokoscreme, Marzipan oder
Zuckerguss – der Fantasie sind
keine Grenzen gesetzt.

- Inhalt -

Stollenschnecken mit Arancini
Seite 4-5

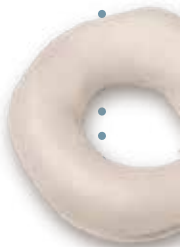


Weißer Schokoladenkugeln
Seite 6-7



Macadamia-Cookies
Seite 8

Zimtringe mit weißer Glasur
Seite 9



Schneesterne
Seite 10-11

Marzipanmuffins mit Marzipanstern
Seite 12-13

Weißer Baiserplätzchen mit Kokoscreme
Seite 14-15



Stollenschnecken mit Arancini

Zutaten für 40 Stück

Für den Teig:

200 g Fini's Feinstes
Weizenmehl universal
70 ml lauwarme Milch
20 g Wiener Backzucker
25 g frische Germ
1 Pkg. Vanillezucker
1 Zitrone (abgeriebene Schale)
1 Prise Salz
5 Eidotter
70 g sehr weiche Butter

Für die Füllung

150 g Arancini
2 EL brauner Rum
200 g Marzipanrohmasse
1 Eiklar
3 Prisen Zimtpulver

Wiener Staubzucker Mühle
zum Bestreuen

Backtrennpapier



Zubereitung:

- 1) Milch mit Backzucker, zerbröselter Germ und 5 EL vom gesiebten Weizenmehl universal verrühren. Diesen Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- 2) Den Vorteig mit Weizenmehl universal, Vanillezucker, der abgeriebenen Zitronenschale, Salz, Eidotter und Butter mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.
- 3) Für die Füllung die Arancini mit dem Rum beträufeln und 30 Minuten ziehen lassen. Marzipan zerbröseln, Eiklar zugeben und mit Zimt glatt rühren, das Arancini-Rum-Gemisch unterheben, abgedeckt beiseitestellen.
- 4) Den gegangenen Teig nochmals durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte 40 x 30 cm und 2 mm dünn ausrollen.
- 5) Die Füllung mit einer Teigkarte gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Der Länge nach einrollen, dann für ca. 30 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen, so lässt sich die Rolle besser schneiden. Jede Rolle mit einem scharfen, bemehlten Küchenmesser in 30 ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Im Abstand von 2 cm auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals 20 bis 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.
- 6) Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 12 bis 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Schnecken mit dem Staubzucker dünn bestäuben. Schnecken in Dosen zwischen Lagen von Backpapier schichten.

Tipp:

Kühl und trocken
aufbewahrt halten sie
sich ca. 10 Tage.

Weißer Schokoladekugeln



Zubereitung:

- 1) Für den Teig alle Zutaten rasch verkneten und ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2) Mit den Händen kleine Kugeln drehen.
- 3) Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 15 Minuten lang backen.
- 4) Die Kugeln auskühlen lassen, dann mit heißer Marillenmarmelade bestreichen und in Hagelzucker wälzen.

Zutaten für 50 Kugeln (ca. 2 Backbleche)

Für den Teig:

- 180 g Fini's Feinstes Weizenmehl universal
- 120 g Butter
- 50 g Wiener Staubzucker
- 50 g geriebene weiße Schokolade
- 80 g geriebene weiße Mandeln
- 1 Eidotter
- ½ TL gemahlene Gewürze (Ingwer, Zimt, Piment, Vanille)
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker

Zum Dekorieren:

- 100 g Marillenmarmelade
- Wiener Hagelzucker zum Wälzen
- Backtrennpapier

Macadamia-Cookies

Zutaten für ca. 30 Stück

2 Eiklar (ca. 60 g)
150 g weiche Butter
170 g Wiener Backzucker
50 g weiße Schokolade
200 g Fini's Feinstes
Weizenmehl universal
50 g grob gehackte
Macadamianüsse

Backtrennpapier



Zubereitung:

1) Eiklar und Butter verrühren, den Backzucker zugeben und die Masse glatt rühren.

2) Die weiße Schokolade mit einem Messer grob hacken und mit dem Weizenmehl universal unter die Masse rühren.

3) Aus der Masse mit den Händen kleine Kugeln formen und auf ein Backtrennpapier legen – etwas Abstand zwischen den Kugeln lassen. Mit den gehackten Macadamianüssen belegen.

4) Im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene bei 180 °C Grad ca. 10 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.

Zimtringe mit weißer Glasur



Zubereitung:

1) Für den Teig alle Zutaten vermischen und zu einem glatten Teig kneten, dann 1 Stunde kalt stellen.

2) Eine 2 cm dicke Rolle drehen und ½ cm dicke Stücke mit dem Messer abschneiden, mit der Hand zu kleinen Rollen formen, dann zu Ringen schließen.

3) Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen und die Ringe darauf legen.

4) Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen, auskühlen lassen. In der Zwischenzeit für die Glasur die Kuvertüre mit dem Kokosfett über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen und lauwarm verrühren.

5) Die fertig gebackenen Ringe mit einer Gabel in die weiße Glasur tauchen, abtropfen und trocknen lassen.

Zutaten für 50 Stück

Für den Teig:

250 g Butter
100 g Wiener Braunzucker
1 gute Prise Salz
1 Pkg. Vanillezucker
1 Zitrone (abgeriebene Schale)
½ TL Zimtpulver
250 g Fini's Feinstes
Weizenvollkornmehl
2 Eidotter
120 g geriebene Mandeln

Für die Glasur

200 g weiße Kuvertüre
30 g Kokosfett
Backtrennpapier

Tipp:

Für Teige aus Vollkornmehl etwas längere Rastzeiten einplanen, da sie mehr Zeit zum Aufquellen benötigen.



Tipp:
Die Kekse können auch mit Fini's Feinstes Dinkelmehl gebacken werden.

Schneesterne

Zutaten für 50 Stück

Für den Teig:

200 g Fini's Feinstes
Weizenmehl universal
100 g geriebene Mandeln
150 g kalte Butter
70 g Wiener Backzucker
1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillezucker
1 Limette (abgeriebene Schale)
1 EL Milch

Für die Glasur:

1 EL Zitronensaft
200 g Wiener Puderzucker
diverse Sterneausstecher von
ca. 3–5 cm Durchmesser

Frischhaltefolie,
Backtrennpapier



Zubereitung:

- 1) Für den Teig Weizenmehl universal, Mandeln, klein geschnittene Butterstückchen, Backzucker, Salz, Vanillezucker, Limettenschale und Milch auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten, dann in Frischhaltefolie packen und 3 Stunden kalt stellen.
- 2) Den Teig nach dem Rasten auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 4 mm dick ausrollen und mit unterschiedlichen Sterneausstechern Sterne ausstechen.
- 3) Diese auf ein Backtrennpapier legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 ° C ca. 10 Minuten backen, auskühlen lassen.
- 4) Für die Glasur Zitronensaft und Puderzucker zu einer glatten Masse verrühren.
- 5) Glasur in ein Papierstanitzerl füllen und die Sterne damit verzieren, Glasur trocknen lassen.

Marzipanmuffins mit Marzipanstern



Für die Sterne:
200 g Marzipan
100 g Wiener Puderzucker

Wiener Staubzucker Mühle
zum Bestreuen

Zutaten für 12 Stück

Für die Muffins:
150 ml Buttermilch oder
Joghurt
100 g Marzipanrohmasse
2 Eier
170 g Wiener Staubzucker
1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillezucker
1 Zitrone (abgeriebene Schale)
100 ml Pflanzenöl
170 g Fini's Feinstes
Weizenmehl universal
1 TL Backpulver
12 Papiermanschetten

Tipp:

Wiener Staubzucker für
einige Tage mit echter
Vanilleschote in einem
Glas verschließen und
schon ist der feinste
Vanillezucker fertig.

Zubereitung:

- 1) Buttermilch und das klein geschnittene Marzipan vermischen und mit dem Stabmixer kurz pürieren.
- 2) Eier, Wiener Staubzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig schlagen.
- 3) Öl und Buttermilch-Marzipan-Mischung langsam zur schaumig geschlagenen Eimasse zugeben. Weizenmehl universal und Backpulver vermischen und unter die Masse heben.
- 4) Alles vorsichtig verrühren und in die Papiermanschetten gießen, bei 180°C ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backrohr backen.
- 5) Für die Sterne Marzipan und Puderzucker verkneten und auf einer leicht mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf die Muffins setzen.
- 6) Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.



Weißer Baiserplätzchen mit Kokoscreme

Zubereitung:

- 1) Eiklar gut anschlagen und dann den Backzucker ganz langsam nach und nach zugeben, zu einem steifen Schnee schlagen. Die Masse in einen Dressiersack mit glatter Tülle (Nr. 5) füllen.
- 2) Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen, kleine Plätzchen auf das Backtrennpapier dressieren.
- 3) Danach bei 80 ° C ca. 3 Stunden im Backrohr trocknen lassen, trocken aufbewahren.
- 4) Für die Kokoscreme Schlagobers erhitzen. Kokosfett und Kuvertüre darin schmelzen. Den Likör einrühren und auskühlen lassen. Ca. 3 Stunden kalt stellen.
- 5) Kokosflocken ohne Fett rösten und auskühlen lassen, zur Kokosmasse geben und cremig aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die fertigen Plätzchen damit füllen.



Zutaten für 20 Stück

2 Eiklar (ca. 60 g)
120 g Wiener Backzucker

Für die Kokoscreme:

125 ml Schlagobers
10 g Kokosfett
250 g weiße Kuvertüre
1 EL Kokoslikör (Batida de Coco)
3 EL Kokosflocken

Backtrennpapier



Tipp:

Vor dem Verzehr noch
2 Stunden kühl stellen.

