Rezepte aus dem Volleyball-Adventskalender 2020

Bratäpfel[1]

Zutaten:

- 10 Äpfel, nicht mehlig (in der Art der Goldparmäne, Reinette oder Golden Delicious)
- 3 Bananen
- 2 ½ Schnapsgläschen Rum
- 100g brauner Zucker
- 50g geriebene Mandeln
- 1 Teelöffel Zimt
- 200g Butter

Und so geht's:

- das Kerngehäuse und den Stiel und der Äpfel entfernen so dass diese ausgehöhlt sind. Den Strunk nicht entfernen, da er als Boden und Durchfallschutz der Füllung dient!
- Bananen mit der Gabel zerdrücken und mit den übrigen Zutaten (außer den Äpfeln 😊) gut vermischen
- die Masse in die ausgehöhlten Äpfel füllen
- Äpfel auf ein gefettetes Backblech setzen und eine halbe Stunde im Ofen braten lassen
- schmeckt besonders gut zu Ente, Gans oder einem Wildgericht

Der Bratapfel

Kinder, kommt und ratet,
was im Ofen bratet!
Hört, wie's knallt und zischt.
Bald wird er aufgetischt,
der Zipfel, der Zapfel,
der Kipfel, der Kapfel,
der gelbrote Apfel.

Kinder, lauft schneller,
holt einen Teller,
holt eine Gabel!
Sperrt auf den Schnabel
für den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den goldbraunen Apfel!

Sie pusten und prusten,
sie gucken und schlucken,
sie schnalzen und schmecken,
sie lecken und schlecken
den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den knusprigen Apfel.

(Bayrisches Volksgut)

[1] von Anne

Mascarponecreme mit Zimtsternen[2]

Zutaten:

- 200g Naturjoghurt
- 250g Magerquark
- 250g Mascarpone
- 3 Esslöffel Orangensaft
- 50g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Messerspitze Lebkuchengewürz
- 1 Dose Mandarinen
- Zimtsterne

Und so geht‘s:

- den Joghurt mit dem Quark und der Mascarpone verrühren
- dann den Orangensaft mit Zucker, Vanillezucker und Lebkuchengewürz verrühren und zur Creme dazugeben
- Zimtsterne zerbröseln (ein paar zur Seite legen!!) und abwechselnd mit der Mascarponecreme und den abgetropften Mandarinen in vier Gläsern schichten.
- dann mit den restlichen Zimtsternen dekorieren
- zum Schluss in den Kühlschrank stellen und gut gekühlt servieren😊

Lasst es euch schmecken!!

Tipp:
Wir haben anstelle Zimtsternen Mini Gewürz-Spekulatius mit Schoki genommen und anstelle von Lebkuchengewürz haben wir Spekulatiusgewürz genommen.

[2] von Marlene

Kalbsfilet mit Cognacsauce und Kardamom-Möhren[3]

Grußwort des Verfassers:

„Liebe Freundinnen und Freunde des gepflegten Volleyballspiels! Ich habe euch ein Lieblingsrezept von mir angehängt, womit ihr eure Liebsten überraschen und verwöhnen könnt. Es ist extrem lecker und mit Gelinggarantie (also auch für diejenigen, die nicht so häufig in der Küche stehen). Das Rezept habe ich noch ein wenig um Tipps, Beilagen und Weinempfehlung ergänzt. Das Fleisch wird so zart, dass Oma und Opa ihr Gebiss zu Hause lassen könnten… Viel Spaß beim Nachkochen!“

Zutaten:

- 1 kg Kalbsfilet
- Salz
- Pfeffer
- 2 Esslöffel neutrales Pflanzenöl
- 4 Esslöffel Cognac (oder spanischer Brandy)
- 150 g Crème fraîche
- 1 Spritzer Worcestersauce
- 1 bis 2 Teelöffel Zitronensaft
- 20 kleine Bundmöhren, etwa 800g (sind die kleinen maximal 10 cm lang)
- 1 Stück frischer Ingwer (Tipp: gibt es auch fertig gerieben von Iglo im Tiefkühlbereich)
- 2 Esslöffel Butterschmalz
- 6 grüne Kardamomkapseln
- 3 Esslöffel Ahornsirup
- Cayennepfeffer
- Saft von 1 Orange

Und so geht‘s:

- Das Filet parieren; d.h. von Sehnen, Fett und Haut befreien. Den Backofen auf 80°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Filet darin in ca. 5-6 Minuten von allen Seiten (auch an den Enden) anbraten. In die ofenfeste Form umsetzen und im Backofen (Mitte) etwa 90 Minuten garen. Bei der Grammzahl passt es perfekt! Wer es auf den Punkt garen möchte, nutzt ein Fleischthermometer. Dieses sollte dann 60°C erreicht haben. Die Pfanne nicht ausspülen!
- 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Möhren putzen und schälen. Bei frischem Ingwer, ihn schälen und fein hacken. Eine weitere große Pfanne erhitzen. Das Butterschmalz hineingeben und den Ingwer darin 1 Minute unter Rühren anbraten. Kardamomkapseln mit dem Messerrücken zerdrücken und hinzufügen. Die Möhren einlegen und den Ahornsirup hinzufügen. Bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten unter Wenden braten. Die Möhren mit Salz und ¼ TL Cayennepfeffer würzen und mit dem Orangensaft ablöschen. Zugedeckt 10-12 Minuten garen, dabei die Pfanne gelegentlich rütteln.

[3] von Carsten

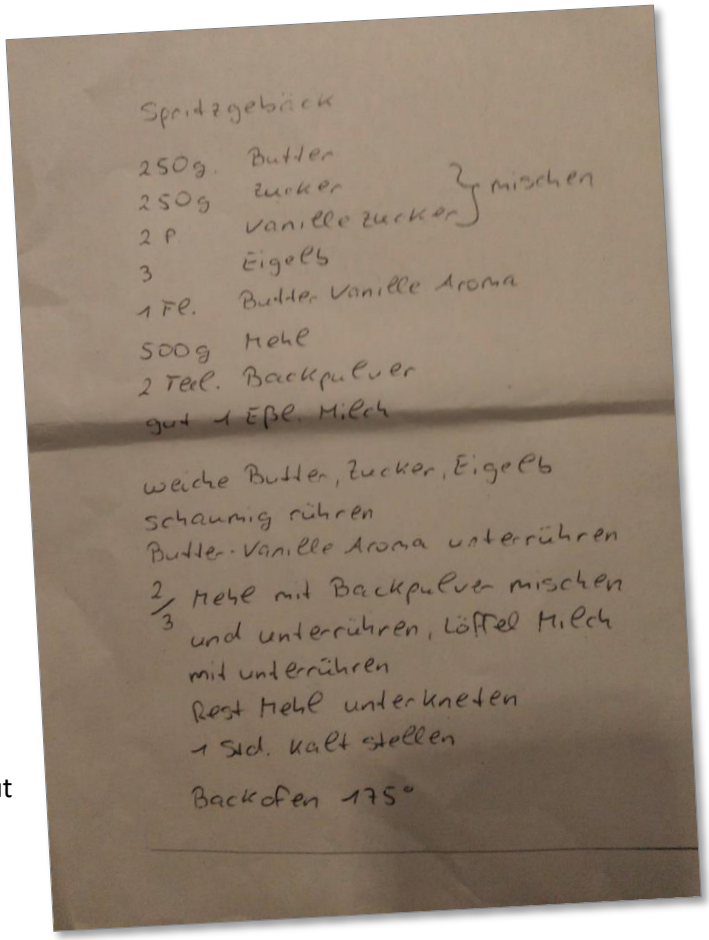
- Inzwischen die Pfanne mit dem Bratensatz wieder erhitzen. Cognac und Crème fraîche einrühren und bei mittlerer Hitze 3 Minuten einkochen lassen. Die Cognacsauce mit der Worcestersauce, dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken!
  Achtung: Saucenliebhaber sollten die Menge erhöhen! Und nicht vom säuerlichen Geschmack abschrecken lassen!! Passt perfekt zu den süßlichen Möhren im Gesamtkontext!
- Das Filet aus dem Ofen nehmen. Den Fleischsaft, der sich in der Form gebildet hat, unter die Sauce rühren. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Kardamom-Möhren auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Ach ja: Als Beilagen …

- … in der einfachen Version Kartoffelgratin (zum Beispiel von Aldi oder Netto): Eine ofenfeste Form mit Knoblauch einreiben, Gratin einfüllen und mit geraspelten Gratin- beziehungsweise Gouda-Käse bestreuen und nach Angabe in den Ofen
- … in der exklusiven Version: Kartoffelpüree kochen und darüber Trüffel raspeln
- … zusätzlich eine Weinempfehlung: S'ELEGAS vom Weingut Argiolas auf Sardinien (bei Rossini in Hannover erhältlich)

Fertig – guten Appetit!!!

Spritzgebäck[4]


Spritzgebäck

250g. Butter
250g Zucker
2 P Vanillezucker } mischen
3 Eigelb
1 Fl. Butter Vanille Aroma
500g Mehl
2 Teel. Backpulver
gut 1 Eßl. Milch

weiche Butter, Zucker, Eigelb
schaumig rühren
Butter-Vanille Aroma unterrühren
2/3 Mehl mit Backpulver mischen
und unterrühren, Löffel Milch
mit unterrühren
Rest Mehl unterkneten
1 Std. kalt stellen

Backofen 175°

Zutaten:

- 250g Butter
- 250g Zucker
- 2 Packungen Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
- 500g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 guter Esslöffel Milch

Und so geht‘s:

- Butter, Zucker und Vanillezucker gut durchmischen
- die Eigelbe der 3 Eier hinzugeben und das ganze schaumig rühren
- das Fläschchen Butter-Vanille-Aroma mit unterrühren
- erst 2/3 des Mehls mit dem Backpulver gut durchmischen und dann in die Mischung unterrühren
- anschließend noch einen guten Esslöffel Milch hinzugeben und mit verrühren
- das restliche Drittel Mehl mit unterkneten
- Teig für eine Stunde kaltstellen
- kleine Gebäckteilchen auf einem Backblech formen und bei 175°C im Backofen fertigbacken[5]

[4] von Patrick, nach einem mündlich überlieferten Rezept seiner Uroma
[5] Leider ist bei der Überlieferung des Rezeptes die genaue Backzeit verloren gegangen ☹

Gebrannte Mandeln[6]

Zutaten:

- 400g Mandeln (ganz)
- 400g Zucker
- 250ml Wasser
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Zimt (nach Belieben)

Tipp:

Wer lieber per Videoanleitung arbeitet, findet das Rezept nebst Bastelanleitung für passende Papiertüten auch auf YouTube[*]:

Und so geht's:

- ein Backblech mit Backpapier auslegen
- in eine beschichtete Pfanne den viertel Liter Wasser geben
- den Zucker und die zwei Päckchen Vanillezucker dazugeben
- die Pfanne auf den Herd stellen und bei voller Hitze zum Köcheln bringen
- sobald der Zucker sich auflöst, die Mandeln dazugeben und das Ganze unter Rühren mit einem Holzlöffel bei reduzierter (etwa halber) Hitze weiter kochen lassen
- wenn die Flüssigkeit anfängt sämiger zu werden, nach Belieben Zimt unterrühren
- weiter unter Rühren köcheln lassen, bis das Wasser ganz verkocht ist. Wichtig hierbei ist, dass beim endgültigen Verkochen des Wassers der Zucker karamellisiert und sich um die Mandeln legt. In diesem Abschnitt ist Rühren besonders wichtig, damit die Mandeln vollständig vom karamellisierten Zucker umhüllt sind.
- die Mandeln zum Auskühlen auf das Backblech mit dem Backpapier geben – fertig

Problem:

Man ahnt es schon – nachdem die Mandeln fertig sind, muss man eine klebrige Pfanne und einen klebrigen Holzlöffel mühevoll abwaschen.

Lösung:

Einfacher geht's, wenn Ihr in die noch heiße Pfanne nochmal Wasser gebt, den Kochlöffel mit hineinlegt und das Wasser nochmal aufkochen lasst. Dann lässt sich der Zuckerfilm von Pfanne und Kochlöffel viel einfacher entfernen.

---

[6] von Christoph
[*] https://youtu.be/v0FVG-5t_Ns

Lebkuchen[7]

Grußwort der Verfasserin:

„Hallo ihr Lieben, in der Weihnachtsbäckerei gibt's so manche Leckerei... Ganz in diesem Sinne gibt es heute mit dem 17. Türchen ein Rezept aus meiner Weihnachtsbäckerei!

Noch zwei Geheimtips für die Extremköche unter Euch:

1. Die Lebkuchen können vor dem Backen noch mit Mandeln dekoriert oder …
2. …nach dem Backen mit Schokolade bestrichen werden"

Zutaten:

- 250g Butter
- 400g Zucker
- 4 Eier
- 400g Haselnüsse (gemahlen)
- 200g Mandeln (gemahlen)
- 200g Zitronat
- 200g Orangeat
- 200g Korinthen (in Rum getränkt)
- 1 1/2 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Messerspitze Nelkenpulver
- 1 Messerspitze Kardamom
- 1 Pk. Lebkuchengewürz
- 150g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 abgeriebene Zitrone
- etwas Milch (bis Teig streichfähig)
- 40 Oblaten (70mm Durchmesser)

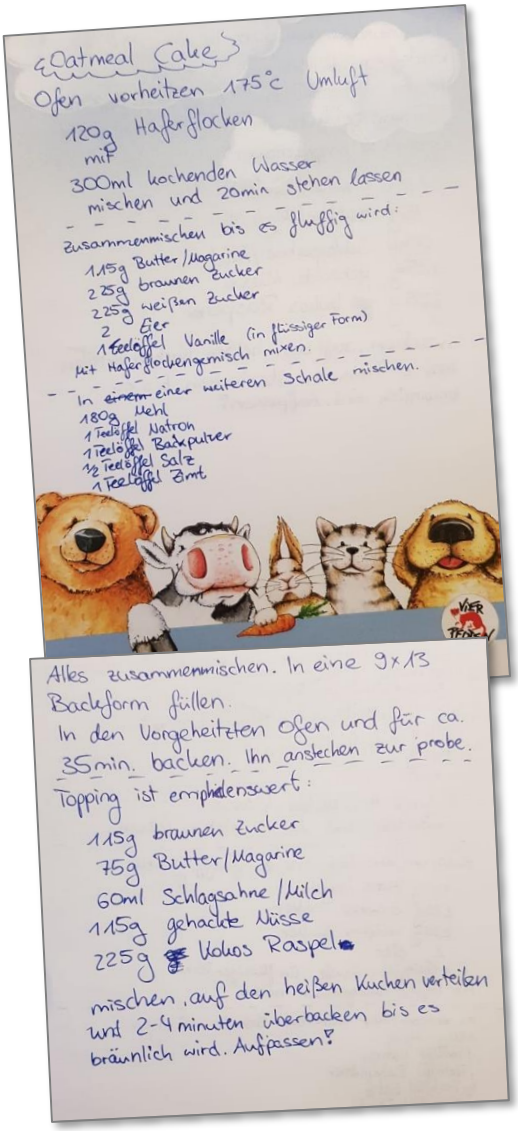
Wer möchte nicht solche Lebkuchen auf seinem bunten Teller unter dem Weihnachtsbaum finden?

Und so geht's:

- bis auf die Oblaten alle Zutaten gut miteinander durchmischen und verrühren
- Oblaten auf Backblech auslegen und mit 40g bis 50g Teig bestreichen (Geheimtip 1 oben beachten)
- bei 180°C für etwa 20 bis 25 Minuten backen
- für Leckermäuler Geheimtip 2 oben beachten

[7] von Anja

Oatmeal Cake[8]


Oatmeal Cake
Ofen vorheizen 175°c Umluft
120g Haferflocken
mit
300ml kochenden Wasser
mischen und 20min stehen lassen
zusammenmischen bis es fluffig wird:
115g Butter/Magarine
225g braunen Zucker
225g weißen Zucker
2 Eier
1 Teelöffel Vanille (in flüssiger Form)
mit Haferflockengemisch mixen.
In ~~einem~~ einer weiteren Schale mischen.
180g Mehl
1 Teelöffel Natron
1 Teelöffel Backpulver
½ Teelöffel Salz
1 Teelöffel Zimt
Alles zusammenmischen. In eine 9x13 Backform füllen.
In den Vorgeheizten Ofen und für ca. 35min. backen. Ihn anstechen zur probe.
Topping ist empfehlenswert:
115g braunen Zucker
75g Butter/Magarine
60ml Schlagsahne/Milch
115g gehackte Nüsse
225g Kokos Raspeln
mischen, auf den heißen Kuchen verteilen und 2-4 minuten überbacken bis es bräunlich wird. Aufpassen!

Zutaten:

- 120g Haferflocken
- 300ml Wasser
- 190g Butter oder Margarine
- 340g braunen Zucker
- 225g weißen Zucker
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Vanillearoma (aus Fläschchen)
- 180g Mehl
- 1 Teelöffeln Natron
- 1 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zimt
- 60ml Schlagsahne oder Milch
- 115g gehackte Nüsse
- 225g Kokosraspeln

Und so geht's:

- Ofen auf 175°C Umluft vorheizen
- das Wasser zum Kochen bringen
- 120g Haferflocken mit dem kochenden Wasser verrühren und etwa 20 Minuten stehen lassen
- 115g Butter/Margarine, 225g braunen Zucker, 225g weißen Zucker, 2 Eier und den Teelöffel Vanillearoma zusammenmischen bis es fluffig wird
- beide Mischungen zusammenrühren
- in einer separaten Schale 180g Mehl, 1 Teelöffel Natron, 1 Teelöffel Backpulver, ½ Teelöffel Salz und einen Teelöffel Zimt schön mischen
- anschließend alles zusammenmixen
- in eine 9inchx13inch-Backform[9] (= 30cm-Springform) geben und eine gute halbe Stunde backen

> **Hinweis für Allergiker:**
> Das folgende Topping beinhaltet Kokosnuss und Nüsse – wer's nicht verträgt, kann hier schon anfangen zu essen!

- für das Topping 115g braunen Zucker, 75g Butter oder Margarine, 60ml Schlagsahen oder Milch, 115g gehackte Nüsse und 225g Kokosraspeln mit einander mischen
- diese Mischung auf dem heißen Kuchen verteilen
- nochmals kurz 2 bis 4 Minuten im Ofen weiterbacken, bis das Topping bräunlich wird. Aufpassen!

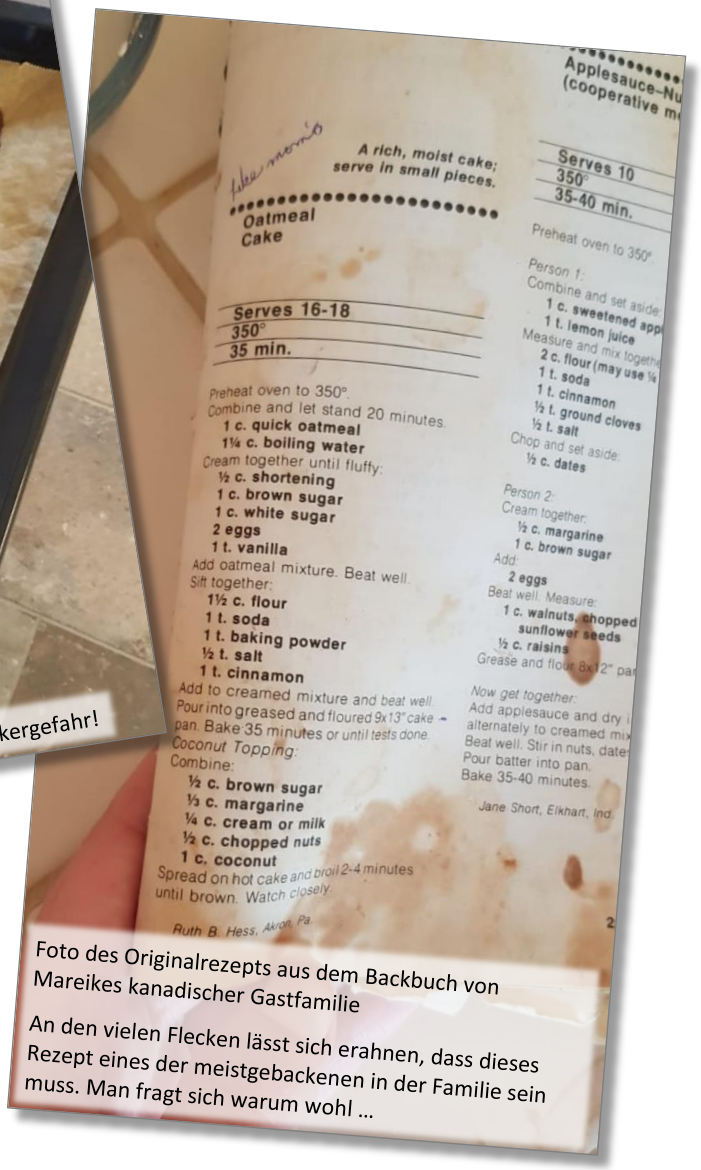
---

[8] von Mareike, handschriftlich überliefert aus Kanada

[9] Spätestens hier merkt Ihr schon, dass das Rezept amerikanischen Ursprungs ist, da es imperiale Maßeinheiten verwendet. Zur Umrechnung findet Ihr im Internet Hilfe (https://www.usa-kulinarisch.de/informationen/backformen-grosen/)

weitere Bilder zum Oatmeal Cake:

Mareikes eigenes Backergebnis – extreme Leckergefahr!



Applesauce–Nu
(cooperative m

A rich, moist cake; serve in small pieces.

Oatmeal Cake

Serves 16-18
350°
35 min.

Preheat oven to 350°.
Combine and let stand 20 minutes.
1 c. quick oatmeal
1¼ c. boiling water
Cream together until fluffy:
½ c. shortening
1 c. brown sugar
1 c. white sugar
2 eggs
1 t. vanilla
Add oatmeal mixture. Beat well.
Sift together:
1½ c. flour
1 t. soda
1 t. baking powder
½ t. salt
1 t. cinnamon
Add to creamed mixture and beat well.
Pour into greased and floured 9x13" cake pan. Bake 35 minutes or until tests done.
Coconut Topping:
Combine:
½ c. brown sugar
⅓ c. margarine
¼ c. cream or milk
½ c. chopped nuts
1 c. coconut
Spread on hot cake and broil 2-4 minutes until brown. Watch closely.

Ruth B. Hess, Akron, Pa.

Serves 10
350°
35-40 min.

Preheat oven to 350°.
Person 1:
Combine and set aside:
1 c. sweetened app
1 t. lemon juice
Measure and mix togethe
2 c. flour (may use ¼
1 t. soda
1 t. cinnamon
½ t. ground cloves
½ t. salt
Chop and set aside:
½ c. dates
Person 2:
Cream together:
½ c. margarine
1 c. brown sugar
Add:
2 eggs
Beat well. Measure:
1 c. walnuts, chopped
sunflower seeds
½ c. raisins
Grease and flour 8x12" pa
Now get together:
Add applesauce and dry
alternately to creamed mix
Beat well. Stir in nuts, date
Pour batter into pan.
Bake 35-40 minutes.

Jane Short, Elkhart, Ind.

Foto des Originalrezepts aus dem Backbuch von Mareikes kanadischer Gastfamilie

An den vielen Flecken lässt sich erahnen, dass dieses Rezept eines der meistgebackenen in der Familie sein muss. Man fragt sich warum wohl …