



Stuckateurmeister, Keller- und Schimmelsanierer



Alfdorf im Dezember 2013

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

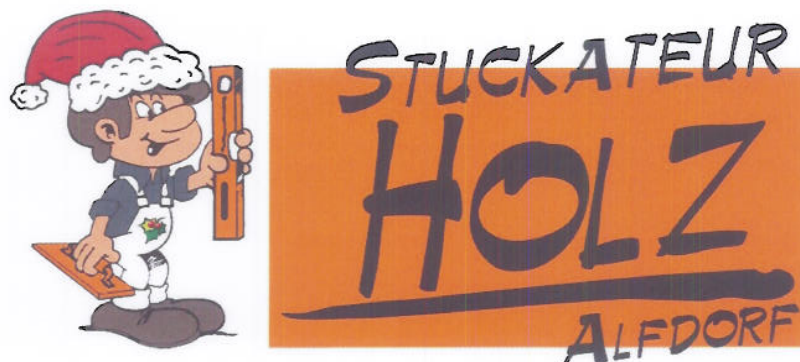
Auch dieses Jahr möchten wir Ihnen wieder eine Freude mit unserer kleinen Weihnachtsüberraschung machen. Diese können Sie dieses Jahr durch Vorlage unserer zugesendeten Weihnachtskarte beim Hofladen Linckh in Endersbach abholen.

Passend dazu haben wir Ihnen hier noch ein paar ausgewählte Rezepte.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie viel Spaß beim Backen und schöne, ruhige Feiertage !

Ihre Stuckies aus Alfdorf...

Frank und Rudi Holz
Mit Team





**STUCKATEUR
HOLZ
ALFDORF**



Stuckateurmeister, Keller- und Schimmelsanierer

Aussteckplätzchen

Zutaten:
Ergibt: 2 Bleche
(ca. 30-40 Kekse)
125 g weiche Butter, 120 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
1 Ei, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver,
u. U. noch 2 El Amaretto-Likör,
fein geriebene Orangen- oder Zitronenschale,
Zuckerguss oder Glasur und Verzierung...

1. Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Elektromixer schaumig schlagen.
2. Ei unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und geriebene Orangen- oder Zitronenschale und ggf. Likör mischen und nach und nach zugeben. Rasch mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Folie einwickeln und mindestens 1 Stunde kühlen.
4. Backofen auf 175 °C vorheizen.
5. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und austrecken. Auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Im vorgeheizten Backofen 8 Minuten backen. Mit einem Kuchenheber die Plätzchen vom Blech nehmen und auf Kuchendraht komplett abkühlen lassen.
7. Geschmack mit Guss, Streusel, ... verzieren.

Das ausführliche Rezept ist der Überraschung beigelegt und Sie finden es mit weiteren unter www.stuckies.de



**STUCKATEUR
HOLZ
ALFDORF**

Stuckateurmeister, Keller- und Schimmelsanierer



Bestes Gütesiegel der Bauwirtschaft



Speziell für Kinder...



Bunte Schokoladen-Ausstecher

Arbeitszeit: ca. 45 Min. **Ruhezeit:** ca. 1 Tag / **Schwierigkeitsgrad:** einfach / **Brennwert p. P.:** 100 kcal, 6g Fett, 10g Kohlenhydrate, 1g Eiweiß

Zubereitung

Beide Kuvertüresorten, Nougat und Kokosfett grob hacken und in einer Schüssel im warmen Wasserbad vorsichtig schmelzen, dabei oft und gut rühren. Die geschmolzene Schokoladenmischung mit den Gewürzen abschmecken.

Eine kleine eckige Form mit Alufolie auslegen und die Folie dünn mit Öl bestreichen (die Form sollte etwa so groß sein, dass die Schokolade etwa 1 cm hoch darin steht). Die flüssige Schokolade hinein gießen und abkühlen lassen, bis sie fast ganz fest ist. Schokolinsen darüber streuen und die Schokolade am besten im Kühlschrank ganz fest werden lassen.

Kleine Ausstechförmchen mit heißem Wasser abspülen, gut trocken tupfen und aus der Schokolade weihnachtliche Figuren (Herzen, Sterne, Tannenbäume usw.) ausstechen. Die Figuren vorsichtig herauslösen und in kleine Pralinenmanschetten setzen. Am besten kühl aufheben, weil die Schokolade schnell schmilzt.



Stuckateurmeister, Keller- und Schimmelsanierer



(Fortsetzung zu Schokoladen-Ausstecher...)

Tipp!

Wer die Ausstecher ganz fest haben möchte, lässt Nougat und Kokosfett einfach weg. Statt Schokolinsen schmecken auch geröstete, gehackte Nüsse (Wal- oder Haselnuss) oder Mandeln sehr gut.

Beim Streuen der Schokolinsen eventuell schon etwas auf die spätere Ausstechform achten, damit keine Schokolinsen beim Ausstechen geteilt werden müssen.

Schokoladenreste wieder schmelzen lassen, in eine kleinere Form gießen und nochmals Figuren daraus ausstechen.

Zutaten für ca 30 Stück:

- 150 Gramm Vollmilch-Kuvertüre
- 150 Gramm Zartbitter-Kuvertüre
- 100 Gramm Nougat
- 50 Gramm Kokosfett (z.B. Palmin)
- 1 TL gemahlener Zimt (evtl. etwas mehr)
- 1 Prise gemahlener Kardamom
- 1 Prise gemahlene Nelke (evtl.)
- Öl für die Folie
- 100 Gramm Mini-Schokolinsen (z.B. Smarties)

Quelle: Brigitte.de

www.stuckies.de



Stuckateurmeister, Keller- und Schimmelsanierer



Lebkuchen - Grundrezept

Lebkuchen für Lebkuchenhaus oder zum Ausstechen

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 40 Min. **Ruhezeit:** ca. 1 Tag / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Brennwert p. P.:** keine Angabe

Den Zucker mit dem Wasser aufkochen und den Honig unterrühren. Die Mischung auf 30 Grad abkühlen lassen. Das Ei mit dem Eigelb und allen Gewürzen schaumig rühren (Lebkuchengewürz die fertige Mischung 12 g geht auch). Zusammen mit der Honiglösung in das Mehl einarbeiten und gut durcharbeiten.

Die Pottasche und das Hirschhornsalz jeweils getrennt in der Hälfte der Milch auflösen und auch getrennt in den Teig einarbeiten. Den Teig, gut verpackt, über Nacht gekühlt ruhen lassen. Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen, ausstechen oder die Teile für das Lebkuchenhaus zuschneiden. Auf das Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist, legen und mit Milch bestreichen. Eventuell mit Nüssen dekorieren. Bei 160 Grad ca. 15 min backen. Viel Spaß und gutes Gelingen.

Zutaten

250 g	Zucker	600 g Mehl (Roggenmehl)
80 g	Wasser	600 g Mehl (Weizenmehl)
750 g	Honig	12 g Hirschhornsalz
1 großes	Ei(er)	5 g Pottasche, (Apotheke)
60 g	Ei(er), davon das Eigelb	100g Milch
30 g	Zimt	
20 g	Vanillezucker	
8 g	Nelke(n), gemahlen	
8 g	Kardamom, , gemahlen	
4 g	Muskat, gemahlen	
	Zitrone(n), eine Zeste davon	

Quelle: Chefkoch.de



Stuckateurmeister, Keller- und Schimmelsanierer



Marzipanherzen

Arbeitszeit: ca. 50 Min. **Ruhezeit:** ca. 1 Tag / **Schwierigkeitsgrad:** anspruchsvoll / **Brennwert p. P.:** 110 kcal, 7g Fett, 10g Kohlenhydrate, 3g Eiweiß

Zubereitung

Das Ei trennen. Marzipan-Rohmasse, Mandeln und 2 EL vom Eiweiß mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten (restliches Eiweiß anderweitig verwenden). Etwas Puderzucker auf die Arbeitsfläche sieben und die Marzipanmasse darauf etwa ½ cm dick ausrollen. Daraus mit Herzausstechern (Ø 3–5 cm) Herzen ausstechen.

Die Marzipanreste mit den Händen zu dünnen Strängen formen und als Begrenzung auf den Rand der Herzen legen. Diese Ränder jeweils mit einem Holzspießchen andrücken, damit sie sich gut mit dem Herz verbinden. Das Holzspießchen zwischendurch in Wasser tauchen, damit es nicht verklebt. Den Backofen auf 220 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 5 vorheizen. Eigelb und 2 EL Wasser verquirlen und die Herzränder dünn damit bestreichen. Marzipanherzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwa 5 Minuten **backen**, bis das Marzipan goldgelb ist. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für den Guss:

Puderzucker und Limettensaft zu einem festen, glatten Guss verrühren. Etwas Guss in die Mitte der Herzen geben. Mit gehackten Pistazien und kleinen Kirschstückchen verzieren.

Zutaten:

- 1 Ei
- 200 Gramm Marzipan-Rohmasse
- 100 Gramm Mandeln (geschält, gemahlen)
- Puderzucker (zum Ausrollen)

Für den Guss:

- 100 Gramm Puderzucker
- 3 ½ TL Limettensaft
- 1 TL Pistazien (gehackt)
- 8 kandierte Kirschen

Quelle: Brigitte.de