

Rezepte für die Weihnachtszeit

Merry Christmas



Weihnachtliche Lieblings-Rezepte
von Mitarbeitern der Krick Unternehmensfamilie

Liebe Leserinnen und Leser,

machen Sie sich die diesjährige – etwas andere – Weihnachtszeit so schön wie möglich. Dafür haben wir weihnachtliche Lieblings-Rezepte unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für Sie gesammelt.

Zaubern Sie sich zu Hause einen „Weihnachtsmarkt at home“ oder lassen Sie sich bei einem schönen Weihnachtsfilm auf dem Sofa, die selbstgemachten Leckereien schmecken.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen und Ihren Liebsten eine besinnliche Vorweihnachtszeit mit vielen guten Gesprächen, natürlich Gesundheit und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2021.

Ihr Krick-Team



Unsere Rezepte

- Vanillekipferl
- Lebkuchen-Cantuccini
- Elisen-Lebkuchen
- Schoko-Crossies
- Gewürzschnitten
- Gebrannte Mandeln
- Nougat-Karos
- Regensburger Domspatzen
- Haselnuss-Makronen
- Schokoladenbrot
- Weißer Orangen-Glühwein mit Vanille
- Raffaello-Likör
- Glühweingelee

Vanillekipferl

von Christina Hartmann aus dem Robert Krick Verlag
Geschäftsführerin

Zutaten Mürbeteig

200 g	Weizenmehl
1 Msp.	Backpulver
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei (Größe M)
125 g	weiche Butter oder Margarine
100 g	gemahlene Mandeln

zum Bestreuen

ca. 50 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker

Zubereitung

- ☆ Backblech mit Backpapier belegen.
- ☆ Backofen vorheizen.
- ☆ Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen.
- ☆ Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Kneithaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.
- ☆ Teig anschließend auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.
- ☆ Aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen, in 4 bis 5 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner rollen und zu Hörnchen geformt auf das Backblech legen und backen.
- ☆ Die Vanillekipferl mit dem Backpapier vom Blech ziehen, auf dem Papier zusammenschieben. Puderzucker sieben, mit Vanillezucker mischen und die heißen Kipferl sofort nach dem Backen damit etwas bestreuen.
- ☆ Vanillekipferl erkalten lassen und dann nochmals bestreuen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C | Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 10 bis 15 Min. (Kipferl sollten leicht gebräunt sein)



Lebkuchen-Cantuccini

von Amelie aus dem Robert Krick Verlag
Redaktionsleitung & Assistentin der Verlags- und Geschäftsleitung

Zutaten

260 g	Mehl
1 TL	Backpulver
120 g	Zucker
2 EL	Vanillezucker, selbst gemacht
1 ½ TL	Lebkuchengewürz
1 Prise	Salz
40 g	Marzipanrohmasse
30 g	weiche Butter
2	Eier
180 g	Mandeln

Zubereitung

- ☆ Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Lebkuchengewürz, Salz, Marzipanrohmasse, Butter und Eier zu einem Teig verarbeiten.
- ☆ Die Mandeln untermischen.
- ☆ Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- ☆ 10 Minuten vor Ende der Kühl-Zeit Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- ☆ Teig in 4 gleich große Stücke teilen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 25 bis 30 cm langen Rollen formen.
- ☆ Die Rollen auf das Blech legen und 15 Minuten backen.
- ☆ Rollen abkühlen lassen und mit einem scharfen Messer schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- ☆ Cantuccini mit einer Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen und nochmals 8 bis 10 Minuten backen.
- ☆ Cantuccini auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und bis zum Verzehr in einer Blechdose aufbewahren.

Backofen auf 200° vorheizen

1. Backvorgang: 15 Minuten

2. Backvorgang: 8 bis 10 Minuten



Elisen-Lebkuchen

von Katja aus der iWelt
Mitarbeiterin im Webdesign

Zutaten für etwa 35 Stück

40	Oblaten 70 mm
200 g	Zitronat
200 g	Orangeat
4	Eier
8	Vanillezucker
3 TL	Zimt
10 g	Lebkuchengewürz
250 g	Puderzucker
4 cl	Amaretto oder Rum
400 g	Mandeln gemahlen
400 g	Haselnüsse gemahlen
	Schoko-Kuvertüre oder Zuckerguss

Zubereitung

- ☆ Das Zitronat und Orangeat sehr fein hacken.
- ☆ Nun die Eier mit Vanille- und Puderzucker mindestens 3 Minuten schaumig schlagen.
- ☆ In die Ei-Zucker-Masse den Zimt, Lebkuchengewürz und Amaretto bzw. Rum einrühren.
- ☆ Das gehackte Zitronat und Orangeat sowie die gemahlene Haselnüsse und Mandeln zugeben und zu einem homogenen Teig vermengen.
- ☆ Hände leicht feucht machen und etwas Teig entnehmen. Diesen zu einer Kugel formen, flach drücken und auf den Oblaten setzen. Teig geht beim Backen nicht mehr auf.
- ☆ Die fertig geformten Lebkuchen noch etwa 1 Stunde auf dem Blech trocknen lassen und anschließend backen.
- ☆ Anschließend ganz nach dem eigenen Geschmack mit Schoko-Kuvertüre oder Zuckerguss bestreichen oder einfach in natura belassen.

150° Umluft

Backzeit: 20 bis 25 Minuten

weitere 10 Minuten im warmen Ofen lassen



Katjas Tipp:

Ganze Mandeln und Haselnüsse kaufen und diese frisch mahlen

Schoko-Crossies

von Christopher aus der iWelt
Teamleiter Hosting Services

Zutaten

200 g	Zartbitterschokolade
1 EL	Butter
50 g	Cornflakes
50 g	gehackte Mandeln

Zubereitung

- ☆ Die Schokolade grob hacken.
- ☆ Wasser auf 60° erhitzen, Wasser darf nicht kochen, da die Schokolade sonst anbrennt.
- ☆ Die Schokoladenstückchen in eine Metall- oder Glasschüssel geben und den Topf vom Herd nehmen.
- ☆ Die Schüssel mit der Schokolade vorsichtig in das Wasserbad stellen, sodass kein Wasser in die Schüssel läuft und gelegentlich umrühren.
- ☆ Butter unterrühren, bis sie ebenfalls geschmolzen ist
- ☆ Kurz abkühlen lassen.
- ☆ Cornflakes mit den Händen etwas zerbröseln und mit den Mandeln zur Schokolade geben.
- ☆ Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder Brett setzen.
- ☆ Schokolade mindestens 2 Stunden anziehen lassen.



Christophers Tipp:
Weihnachtliche Gewürze wie Zimt oder Lebkuchengewürz zugeben.

Gewürzschnitten

von Leonie aus dem Robert Krick Verlag
Junior Office Managerin

Zutaten für den Teig

250 g weiche Butter oder Margarine, in Stücken
250 g Zucker
1 TL Vanillezucker selbstgemacht
4 Eier
250 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
3 EL Backkakao
2 – 4 TL Lebkuchengewürz
1 TL Zimt
150 g Milch

Zutaten Schokoladenguss

100 g Zartbitter Schokolade
50 g Butter weich, in Stücken
evtl. Zuckerperlen

Zubereitung

- ☆ Backofen auf 180°C (Heißluft 160°C) vorheizen.
- ☆ Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.
- ☆ Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 42 x 29 cm) geben und glattstreichen.
- ☆ in den vorgeheizten Backofen schieben und 25 bis 30 Min. backen. Stäbchenprobe machen.
- ☆ Wenn die Gewürzschnitten abgekühlt sind, kann der Schokoguss zubereitet werden.
- ☆ Dafür die Schokolade in den Mixtopf geben und zerkleinern.
- ☆ Butter hinzufügen und 2 Min. bei 50°C schmelzen.
- ☆ Guss auf die Gewürzschnitten streichen und nach Belieben verzieren.

180°C (Heißluft 160°C)

Backzeit: 20 bis 30 Minuten



Leonies Tipp:

Familien-Rezept von der Oma – schnell gemacht und richtig lecker.

Gebrannte Mandeln

von Marie-Sophie aus dem Robert Krick Verlag
Auszubildende zur Medienkauffrau

Zutaten

200 g Mandeln
150 g Zucker
100 ml Wasser
1 Pck. Vanillezucker
Zimt

Zubereitung

- ☆ Alle Zutaten in eine Pfanne geben.
- ☆ Unter Rühren die Masse solange kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
- ☆ Kurz die Mandeln in der Pfanne karamellisieren lassen.
- ☆ Mandeln zum Abkühlen mit etwas Abstand auf ein Backpapier legen.



Marie's Tipp:
In schöne Vorratsgläser abgefüllt, ein tolles selbst gemachtes Weihnachtsgeschenk.

Nougat-Karos

von Andreas aus der iWelt

Stellv. Abteilungsleiter E-Commerce

Zutaten für den Mürbteig

250 g	Mehl
½ gestr. TL	Backpulver
75 g	Zucker
1 Päck.	Vanillezucker
1	Ei
200 g	Butter
150 g	gemahlene Haselnüsse

Füllung & Verzierung

Nutella (Nuß-Nougat-Creme)
Schokoladenglasur

Zubereitung

- ☆ Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen.
- ☆ Diesen ca. 2 Std. kalt stellen.
- ☆ Den Teig dünn ausrollen, etwa 3 cm große Quadrate schneiden oder ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- ☆ Im vorgeheizten Backofen ca. 8 bis 10 Minuten backen.
- ☆ Die Hälfte der erkalteten Plätzchen mit Nutella bestreichen und mit den restlichen zusammensetzen.
- ☆ Die Karos jeweils mit einer Ecke in die Schokoladenglasur eintauchen.

175° Umluft

Backzeit: 8 bis 10 Minuten



Andreas Tipp:

Palmöl- und zuckerfreie Nuß-Nougat-Creme verwenden und ohne schlechtes Gewissen schlemmen

Regensburger Domspatzen

von Theresa aus der iWelt
Mitarbeiterin im Servicedesk

Zutaten für den Teig

500 g Butter
190 g Puderzucker
25 g Rum
6 Eigelb
675 g Mehl

Zutaten für die Füllung

200 g Nougat (Zimmertemperatur)
100 g Biskin (Zimmertemperatur)

Zubereitung

- ☆ Butter und Puderzucker schaumig schlagen, Eigelb und Rum unterrühren.
- ☆ Anschließend das Mehl unterheben.
- ☆ Teig mindestens 1 Stunde kühl stellen.
- ☆ Teig ca. 4mm dick ausrollen und mit Förmchen ausstechen.
- ☆ Die Bleche mit den Plätzchen ebenfalls nochmals mindestens 1 Stunde kühlen (sonst verlaufen sie).
- ☆ Den Ofen auf 130 Grad vorheizen.
- ☆ Die gekühlten Plätzchen nun in den heißen Ofen schieben und 20 Minuten backen lassen.
- ☆ Sie sollten golden, aber nicht braun werden.
- ☆ Die Plätzchen aus dem Ofen holen und gut auskühlen lassen.
- ☆ Währenddessen Nougat und Biskin leicht schaumig schlagen und die Plätzchen damit zusammensetzen.

130° Umluft

Backzeit: 20 Minuten



Theresas Tipp:
Lieblings-Plätzchen, unbedingt nachbacken!

Haselnuss-Makronen

von Marion aus der krick.com
Assistentin der Geschäftsführung

Zutaten für etwa 30 Stück

250 g	Zucker
250 g	Haselnüsse, gemahlen
4	Eiweiß
2 EL	Quark
30	Haselnüsse, ganz
	Oblaten

Zubereitung

- ☆ Das Eiweiß mit dem Zucker über einem Wasserbad schaumig schlagen.
- ☆ Vorsichtig die gemahlene Haselnüsse und 2 EL Quark unterheben.
- ☆ Die Masse auf den Oblaten verteilen und mit einer ganzen Haselnuss verzieren.
- ☆ Den Backofen auf 175°C vorheizen und die Haselnuss Makronen 10 bis 15 Minuten backen.

175° Umluft

Backzeit: 10 bis 15 Minuten



Marions Tipp:

Mit einer Messerspitze Zimt verfeinert, schmecken die Makronen noch weihnachtlicher.

Schokoladenbrot

von Volker aus der Krick Interactive
Leiter Produktdesign und Visualisierung

Zutaten für ein Blech

250 g	Butter, zimmerwarm
250 g	Zucker
6	Eier (M)
250 g	Mandeln, gerieben
250 g	Zartbitterschokolade, gerieben
100 g	Weizenmehl
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz
1 TL	Vanilleextrakt, selbstgemacht oder gekauft
250 g	Zartbitterkuvertüre
30 g	Butter

Zubereitung

- ☆ Die Butter mit dem Zucker, dem Mark der Vanilleschote und den Eiern in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine 5 bis 6 Minuten kräftig aufschlagen.
- ☆ Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- ☆ Die Mandeln zusammen mit dem Mehl, dem Zimt, der Prise Salz und der geriebenen Schokolade unter die Eiermasse rühren.
Nur so lange rühren, bis sich alles verbunden hat!
- ☆ Die Masse gleichmäßig auf das Backblech streichen.
- ☆ Das Schokoladenbrot 22 bis 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.
- ☆ Aus dem Backofen nehmen, vollständig auskühlen lassen.
- ☆ Nun die Kuvertüre zusammen mit der Butter in ein Gefäß geben und über dem Wasserbad schmelzen.
- ☆ Gleichmäßig auf dem Schokoladenbrot verteilen und einige Stunden fest werden lassen.
Mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.

180° Ober-/Unterhitze

Backzeit: 22 bis 25 Minuten

Volkers Tipp:

Das Schokoladenbrot kann man sehr gut 2 bis 3 Wochen in einer luftdichten Dose aufbewahren.

Weißer Orangen-Glühwein mit Vanille

von Anna-Lena aus der Krick Interactive
Junior Office Managerin

Zutaten

500 ml	Orangensaft
750 ml	Weißwein trocken
1 Stück	Ingwer daumengroß
1 Stange	Zimt (alternativ 1 – 2 TL gemahlener Zimt)
1	Mark einer Vanilleschote (alternativ 1 Päckchen Vanillezucker)
1	Sternanis (alternativ 1 Prise gemahlener Anis)
5 – 6	Nelken (alternativ 1 Prise gemahlene Nelke)
1 – 2 EL	Zucker je nach Bedarf oder 1 TL Honig

Zubereitung

- ☆ Zum gleich Trinken: Alle Zutaten in einem Topf erhitzen und ca. 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.
- ☆ Der Glühwein darf dabei nicht kochen.
- ☆ Wer ganze Gewürze verwendet, kann diese beim Abfüllen durch ein Sieb herausfiltern.
- ☆ Den Glühwein heiß servieren!



Anna-Lenas Tipp:
Besonders lecker mit frisch gepresstem Orangensaft und Orangenscheiben.

Raffaello-Likör

Ein Traum in Weiß

von Jennifer aus dem Robert Krick Verlag
Junior Project Managerin

Zutaten für 3 Flaschen

15	Raffaellos
300 ml	Milch
80 g	Zucker
200 g	Sahne
100 ml	Wodka

Zubereitung

- ☆ Raffaellos mit Milch und Zucker in eine Schüssel geben.
- ☆ Mit einem Pürierstab zerkleinern.
- ☆ Dabei bleiben einige Kokosraspeln zurück.
Wer die Stückchen nicht möchte, kann die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen.
- ☆ Jetzt Sahne und Wodka hinzugeben und kurz verrühren.
- ☆ 3 Flaschen à 250 ml bereitstellen und den Likör mithilfe eines Trichters hineingießen.
- ☆ Kühl lagern und kalt genießen.
- ☆ Vor dem Öffnen am besten nochmal gut durchschütteln.



Glühweingelee

von Melanie aus dem Robert Krick Verlag
Project Managerin

Zutaten

750 ml	Rotwein, trocken
500 g	Gelierzucker, 2:1
1	Sternanis
1 Stange	Zimt, klein
2	Gewürznelken
2	Körner Piment
1	Kardamomkapsel, leicht angedrückt
½	Vanilleschote, aufgeschlitzt und ausgekratzt
1 Stück	Orangenschale
1 Stück	Zitronenschale
	Zitronensaft

Zubereitung

- ☆ Den Rotwein zusammen mit den Gewürzen in einen Topf geben und langsam erwärmen.
- ☆ Von der Orangen- und Zitronenschale das Weiße entfernen, wird sonst bitter.
- ☆ Kurz vor dem Siedepunkt den Topf vom Herd nehmen und ca. 2 Stunden stehen lassen, damit die Gewürze ziehen können. Gewürze abseihen.
- ☆ Den Wein in einen großen Kochtopf geben.
Vorsicht, schäumt sehr stark!
- ☆ Evtl. noch etwas Wein nachgießen, um 750 ml zu erhalten.
- ☆ Den Gelierzucker einrühren und nach Packungsvorschrift kochen.
- ☆ Wer mag, kann noch einige Tropfen Zitronensaft dazugeben.
- ☆ Eine Gelierprobe machen.
- ☆ Wenn das Gelee fertig ist, noch heiß in vorbereitete, sterilisierte Twist-Off-Gläser einfüllen.



Melanie's Tipp:

Wer es würzig mag, kann die doppelte Menge Nelken, Piment und Kardamon verwenden.