Leckere Rezepte zum Advent

Team Teutrine kocht was aus...

Stell Dir vor, es ist Weihnachten, und alles was Du von uns bekommst ist dieses "Leckere-Rezepte-Buch"!

Jedes Jahr die gleiche Frage:
Was schenkt man seinen Kunden?

Wir kriegen so einiges gebacken
und kochen gerne mal was aus.

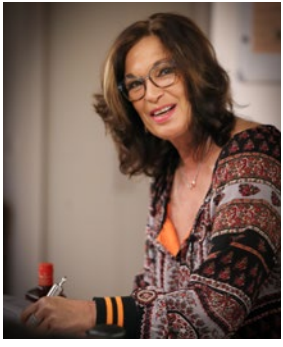
Unser Verlag arbeitet gerne unter Volldampf.
Unsere Web- und Social Media Unit
liebt Cookies.

Was liegt da näher, als mal ein
eigenes Kochbuch zu erstellen.

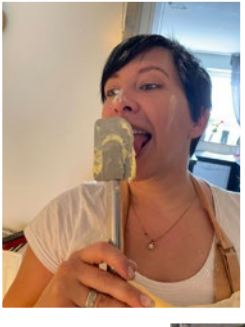
Hier ist es.

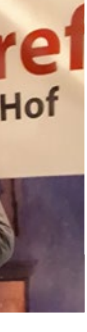
Guten Appetit

Oder Ihr kommt mal bei uns
vorbei, dann gibt es Kekse und
sogar einen Kaffee dazu.



Heiligenkirchener
Glühweint
Falk
erger




ref
Hof

Gollenberger hof

CHIEF EXECUTIVE HEAD OF EVERYTHING

Matthias´Rumkugeln

Zutaten

1 Stck. Biskuitboden 26 cm Durchmesser
7 El brauner Rum 40% Alkohol, oder je nach Geschmack 8 Esslöffel
200g Zartbitterschokolade
125g Butter zimmerwarm
50g Haselnüsse gemahlen
100g Schokostreusel Milchschokoladenstreusel
20g Kokosraspeln

Zubereitung

Den Biskuitboden in einer Schüssel zerbröseln, mit dem Rum begießen und vermengen. 15 Minuten ziehen lassen.
Die Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Butter zur warmen Schokolade geben und umrühren. Anschließend die Haselnüsse, die Schokoladenbuttermischung zum Biskuitboden geben und alles gut untermischen, so dass kein heller Boden mehr zu sehe ist. 30 Minuten im Kühlschrank kühlen. Danach Kugeln formen und in den Schokostreuseln wälzen.
Bis zum Verzehr kühl lagern!

Marketas tschechischer Kartoffelsalat

CHIEF KEY ACCOUNT
AND SOCIAL SPECIALIST FOR
INTERNATIONAL SONSTWATT

2 mrkve
¼ celeru
2 petržele (kořeny)
1 hrášková konzerva
1 sklenice okurek ve sladkokyselém nálevu
1 majonéza
1 lžíce hořčice, sůl, pepř
1,5 kg středně velkých brambor typu A (pevné)

Kořenovou zeleninu vaříme ve slané vodě, slijeme a necháme vychladnout.
Vývar později můžeme použít jako polévkový základ.
Brambory uvaříme ve slupce v osolené vodě, necháme vychladnout, oloupeme.
Brambory, kořenovou zeleninu a okurky nakrájíme na drobné kostičky, přidáme hrášek, osolíme (mírně) a opepříme, ideálně necháme do druhého dne v chladu uležet.
Přidáme majonézu a hořčici, případně dosolíme podle chuti a necháme znovu v chladu minimálně 4 hodiny uležet.

Zur deutschen Übersetzung
www.teutrine.de/rezepte

EXECUTIVE CONTACT,
SALES-DEVELOPMENT
AND ALL THAT DRUMRUM

Susannes Schneekugel-Muffins

MUFFINTEIG
250 g Mehl
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
2 Eier
100 g Zucker
100 g Speisequark
75 ml Milch
75 ml Speiseöl
Prise Salz

ZUCKERGUSS
250 g Puderzucker
3 – 4 EL Wasser oder Zitronensaft
n. B. Kokosraspeln
n. B. Dekoration für die Schneekugel

SCHNEEKUGELN
18 Blatt Gelatine
Eis-Wasser
12 Luftballons (Wasserbomben)
Holzstäbchen

Für die Schneekugel Gelatine-Blätter in eine Schüssel mit Eiswasser geben. Darauf achten, dass diese nicht verklumpen. 10 Minuten stehen lassen. Sobald die Blätter weich sind, diese aus der Schüssel nehmen, zusammendrücken und mit 3 EL von dem Eis-Wasser in einen kleinen Topf geben. Vorsichtig bei geringer Temperatur erhitzen, mit einem Schneebesen umrühren, bis sie geschmolzen sind. Masse leicht abkühlen lassen, sodass diese aber immer noch flüssig ist. Wasserbomben auf die Größe, die die Kugel später haben soll, aufblasen und z.B. an langen Holzstab binden. Luftballon in Gelatine tauchen, leicht abschütteln und z. B. am Holzstab zum Trocknen in einen Styroporblock stecken. Damit die Kugel fester wird, diese nach dem Trocknen erneut in Gelatine tauchen. Für 24 Stunden trocknen lassen. Luft ballon mit einer Schere einschneiden. Dieser zieht sich zusammen und der Rest kann einfach aus der Gelatinekugel entfernt werden. Für die Muffins Eier in einer Schüssel schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker langsam hinzugeben. Butter in kleine Stücke schneiden und unter die Schaummasse schlagen, bis keine Flöckchen mehr zu sehen sind. Milch mit Mehl und Backpulver abwechselnd in die Masse einrühren. Muffinblech mit Papierförmchen ausfüllen und Teig im bis max. ¾ der Förmchen einfüllen. Muffins bei 180 Grad Ober-Unterhitze im vorgeheizten Backofen für etwa 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Anschließend gut abkühlen lassen. Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft zusammenrühren und diesen auf die Muffins geben. Damit die Schneeschicht noch echter wirkt, können Kokosraspeln darüber gestreut werden. Auf Muffin ein Plätzchen zur Dekoration stecken. Solang der Zuckerguss noch feucht ist, die Glaskugel aufsetzen.

Toms Feuerzangenbowle

CONTENTPRODUCER,
STORYTELLER
AND ALL THAT
NERDY STUFF

je 1 unbehandelte Orange und Zitrone
2 l Rotwein
500 ml Orangensaft
1 Stange Zimt
4 Sternanis
6 Gewürznelken
1 Zuckerhut
1 kleine Flasche Rum (0,35 l; 54 Vol.%)

Unbehandelte Orange und Zitrone heiß waschen. 1/2 Orange in Scheiben schneiden. Schale der Zitrone dünn abschneiden. Restliche Früchte auspressen. Rotwein in einem Topf erhitzen. Gesamten Fruchtsaft durch ein Sieb gießen, zum Wein geben Flüssigkeit erhitzen (nicht kochen). Die Gewürze in der heißen Flüssigkeit ziehen lassen. Weinmischung in den Punschtopf umgießen, auf ein Rechaud stellen. Feuerzange mit dem Zuckerhut über den Topf legen. Zuckerhut mit etwas erwärmtem Rum beträufeln. Wenig Rum in eine Kelle geben, mit langem Streichholz anzünden, brennend über den Zuckerhut gießen.
Restlichen Rum zunächst in die Kelle gießen, dann über den brennenden Zuckerhut laufen lassen. (Nie mit der Rumflasche direkt an die offene Flamme gehen!) Orangenscheiben in die Bowle geben. Mit Zitronenspirale verziert servieren, sobald der Zucker geschmolzen ist. Vorher kräftig umrühren.

Katrins leckeres Butterbier

Zutaten

500 ml Milch
250 ml Malzbier
½ TL Zimt
½ TL Kakaopulver
1 Vanilleschote
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Milch, Zimt, Kakaopulver, Vanilleschote und Vanillezucker verrühren und auf dem Herd leicht aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen, Malzbier dazu geben und noch einmal kurz erwärmen.

CHIEF OF
CONTENT TO PAPER SERVICES

Steffis Ausstech-Plätzchen

1ST CLIENT CONTACT SPECIALIST

Zutaten

250g Weizenmehl
90g Zucker
125g Butter
1 mittelgroßes Ei

Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. Die Butter in kleinen Stückchen sowie das Ei hinzufügen und zu einem Mürbteig verkneten. Teig zu einer großen Kugel formen und in Folie gewickelt für mindestens eine halbe Stunde kühlstellen. Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen. Die Teigkugel halbieren (eine Hälfte zurück in den Kühlschrank und auf einer Backmatte oder leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der zweiten Teigportion ebenso verfahren. Teig reste immer wieder zusammenkneten und nochmal kurz kühlen. Die Plätzchen nach Belieben mit einem verqirlten Eigelb bepinseln (siehe Tipps). Je nach Dicke ca. 10-12 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen, vom Blech nehmen und nach Belieben mit Zuckerguss, Dekostreuseln etc. verzieren.

Marions Engelchenlikör

CHIEF MEDIA CONSULTANT
OF LOCAL LEADING
MAGAZINES

Zutaten

150 g weiße Schokolade
50 g Zucker
4 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
500 ml Sahne
300 ml Amaretto

Zubereitung

Die weiße Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Währenddessen die Hälfte der Sahne mit dem Zucker erhitzen. Die flüssige weiße Schokolade und das Ei unterrühren. Alles unter Rühren erhitzen, bis sich die Zutaten gut verbunden haben. Den Amaretto und die restliche Sahne hinzugeben und unterrühren. Die Masse 5-10 Minuten ziehen lassen. Den Engelchenlikör in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen und sorgfältig verschließen. Gut verschlossen hält sich der Engelchenlikör im Kühlschrank etwa 2-4 Wochen.

Christins Vanillekipferl

YOUNG SPECIALIST
FOR E-COMMERCE
AND KAFFEEPÄUSCHEN

Zutaten

250g	Mehl
210g	Butter
100g	Mandel(n), gemahlen
80g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Puderzucker, zum Wenden
2 Pck.	Vanillezucker, zum Wenden

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Anschließend in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit den Puderzucker in eine große, verschließbare Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker vermengen. Die verschließbare Schüssel ist deshalb so wichtig, weil man evtl. Reste für die nächste Portion Vanillekipferl wieder verwenden kann. Den Kipferlteig zu Rollen mit einem ungefähren Durchmesser von 4 cm formen. Danach in ca. 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben die Kipferl formen und nicht zu eng aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Umluftherd bei 175 °C ca. 10-15 Minuten backen. Wenn die Kipferl beginnen zu bräunen, sind sie gut. Die Kipferl nun etwa 3 Minuten kühlen lassen. Dann in die vorbereitete Puderzuckermischung legen und von allen Seiten darin wenden. Sind sie jetzt noch zu warm, zerbrechen sie sehr leicht; sind sie zu kalt, haftet der Puderzucker nicht mehr gut. Am besten immer wieder probieren, ob sie schon fest genug sind.

Sonjas Lebkuchenhaus

600	g	Roggenmehl
320	g	Staubzucker
1	Pk	Backpulver
1	TL	Zimt
1	TL	Nelkenpulver
1	TL	Muskatnuss (gemahlen)
1	Pk	Lebkuchengewürz
160	g	Honig
4	Stk	Eier

Zutaten für die Deko

2	Stk	Eiklar
100	g	Smarties
400	g	Staubzucker

Für das einfache Lebkuchenhaus alle trockenen Zutaten vermischen. Zerlassenen Honig und Eier unterrühren, gut und schnell zu einem Teig verkneten. Auf einer Arbeitsfläche den Teig ausrollen und zu den für das Haus ausschneiden. Backrohr auf 175°C, Ober- und Unterhitze vorheizen.

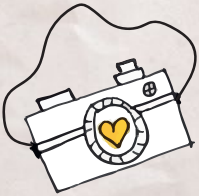
Dazu ein Rechteck für das Dach von ca. 20x26 cm ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im Backrohr bei 175°C Ober- und Unterhitze ca. 10-12 Minuten backen.

Den Teig herausnehmen und abkühlen lassen. Nun das nächste Stück die zweite Dachplatte, genau wie oben verfahren.

Mit dem restlichen Teig zwei Dreiecke für die Giebelseiten ausschneiden. Die beiden Seiten jedes Dreiecks sollten 20 cm lang sein, die dritte Seite (unten) 18 cm lang. Bei einem Dreieck eine Tür ausschneiden. Beide Teile wie oben backen. Gut auskühlen lassen, dann mit einem Messer die einzelnen Teile anpassen bzw. gerade schneiden.

In der Zwischenzeit den Zuckerguss zubereiten. Beide Giebelkanten der beiden Dreiecke sehr dick mit dem Zuckerguss bespritzen. Nun die beiden Dachplatten von beiden Seiten auf den Zuckerguss auflegen. Gut abstützen bis der Guss getrocknet ist. (Wenn möglich alles gut abstützen und über Nacht stehen lassen.)

Am nächsten Tag mit frischem Guss verzieren. Dabei können Eiszapfen aus Guss an die Dachkanten gespritzt werden.



CREATIVE DIRECTOR OF VISUAL WOW EFFECTS AND COOKIE-CAMPAIGNS

Für den Teig
50 g. Hefe
500 ml Milch
1 kg Mehl
100 g. Butter
3 Eier
300 g. Zucker
1 P. Vanillezucker

Für die Füllung
1 Dose Mohn Masse
1 Glas Wasser
Rosinen
Walnüsse
3 Orangenschalen
1 Schnaps Glas Rum

Hefe in warmer Milch auflösen.
Mit 1 Löffel Mehl und 1 Löffel Zucker verrühren und für ca. 40 Minuten zur Seite stellen. Eier mit Zucker und Vanillezucker verrühren, Mehl und Milch hinzugeben. Nochmal 20 Minuten ruhen lassen. Jetzt den Teig noch einmal gut durchkneten und ausrollen. Den Teig in zwei gleichgroße Quadrate schneiden und die Mohnfüllung großzügig darauf verteilen. Jetzt die Quadrate einrollen und auf ein Backblech legen. Noch einmal 20 Minuten stehen lassen.
Backofen vorheizen und die Mohnstreifen bei 180 Grad 40 Minuten backen.
Vor dem Servieren mit reichlich Puderzucker, Nüssen und Rosinen dekorieren.

Karolinas Mohnschnitten

CHIEF OF SALES,
LOVELY CLIENTHOOD
AND STORIES

Jeanettes Bratäpfel

PRINT AND PUBLISH MANAGER ODER AUCH EINE ART DIRECTOR

ab 2022

GO! in den Startlöchern

6	mittelgroße Äpfel
150g	gemahlene Mandel
3EL	Zucker
1Pk	Vanillezucker
½	Zitrone (unbehandelt)
5EL	Milch
2EL	Butter
1EL	Zucker
10cl	Apfelsaft

Äpfel gut waschen und anschließend das Kerngehäuse ausstechen und die Schale mehrmals längs (von oben nach unten) einschneiden.

Für die Füllung die Mandeln in einer Pfanne (ohne Fett) anrösten und mit Zucker, Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft und der Milch mischen. Die Masse in einen Spritzsack füllen und die Äpfel bis ca. 1 cm über den Rand füllen.

Die Äpfel mit flüssiger Butter bestreichen und etwas Zucker darüberstreuen. Äpfel in eine ofenfeste Form stellen und den Apfelsaft in die Form gießen - Äpfel sollten 1/2 cm hoch in der Flüssigkeit stehen. 20 Min. bei 220°C backen.

Ein kleines Dankeschön
für unsere Kunden, Leser und Partner.

Wir wünschen Euch
eine wundervolle Adventszeit,
ein erfolgreiches neues Jahr
und Guten Appetit!

Euer Team von
Teutrine Medien & Consulting

Denkmalstr. 11-13
32760 Detmold
Tel. 05231-927070
www.teutrine.de

Teutrine
Medien & Consulting

Reporter
Menschen der Region

DETMOLD PLUS

Lippeportal

BiT-OWL
Bildungsinstitut Teutrine

DIGITALE REICHWEITE

Ausflugsziele für Familien