

CHRISTIANE KÜHRT

# WEIHNACHTEN GANZ EASY

DIE BESTEN REZEPTE FÜR EINE STRESSFREIE  
ADVENTS- UND WEIHNACHTSZEIT



das Backpulver mit den Knethaken des Handrührgeräts unterkneten.

- 2 Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Für den Teig die Mandeln im Blitzhacker eher grob als fein hacken. Den Ingwer mit einem großen Messer (im Blitzhacker klumpt kandierter Ingwer gern) fein würfeln.
- 3 Den Teig in 3 Portionen teilen. Jede Portion mit Mehl bestäuben, aufs Backblech setzen und zu einem Stollen formen. Die Quarkstollen im Ofen auf der untersten Schiene etwa 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen: Bleibt kein Teig mehr kleben, ist der Stollen fertig.
- 4 Stollen aus dem Ofen nehmen und noch warm mit zerlassener Butter einpinseln. Dann mit Puderzucker bestäuben. Abkühlen lassen und in Folie verpackt an einem kühlen Ort lagern. Schmeckt lecker mit der Orangenmarmelade.

## MIT MARZIPANFÜLLUNG

300 g Marzipan mit den Händen weich kneten, zu 3 Strängen rollen. In die Mitte jedes Stollenrohlings setzen und Teig darüberklappen.

## MIT ZITRONAT & ORANGEAT

Zusätzlich oder anstelle der Mandeln und des kandierten Ingwers je 50 g gehacktes Zitronat und Orangeat unter den Quarkteig mischen.

## MIT ROSINEN & MANDELSTIFTEN

Den kandierten Ingwer und die gehackten Mandeln weglassen, stattdessen je 100 g Rosinen und Mandelstifte unter den Quarkteig rühren.

# ORANGEN MIT JOGHURT

*Orangen sind im Winter herrlich saftig und mit Joghurt und Zimtnüssen eine leckere Alternative zum Obstsalat.*

## ZUTATEN

### FÜR 4 PERSONEN

400 g Rahmjoghurt

4 kleine Orangen

4 EL Zucker

1½ TL Zimtpulver

80 g gehackte Mandeln



ca. 20 Min.

- 1** Den Rahmjoghurt mittig auf eine Platte setzen. Die Orangen so großzügig schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden, den Saft auffangen und den Rest der Orange gut ausdrücken. Die Filets im Ganzen oder in Stücke geschnitten rund um den Joghurt anrichten, den Saft über den Joghurt gießen.
- 2** Zucker und Zimtpulver vermischen. Die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Zimtzucker darüberstreuen und die Mandeln unter Rühren karamellisieren. Die Mandeln über Joghurt und Orangenstücken verteilen.

# BANANA-SMOOTHIE-BOWL

*Die Mischung aus Smoothie und Müsli basiert immer auf pürierten Früchten, die mit unterschiedlichen Toppings gelöffelt werden.*

## ZUTATEN

### FÜR 4 PERSONEN

4 Bananen  
200 g Naturjoghurt  
1–2 TL Honig oder Dattelsirup  
2 Äpfel  
4 EL gehackte Mandeln oder  
Walnüsse  
4 EL Haferflocken oder  
Lieblingsmüsli



ca. 15 Min.

- 1** Die Bananen schälen, mit Joghurt und Honig oder Dattelsirup zu einem Brei pürieren. Auf vier Schüsselchen verteilen.
- 2** Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel, die gehackten Mandeln oder Walnüsse und die Haferflocken oder das Müsli als Topping auf dem Brei verteilen. Die Zutaten kommen dabei getrennt, also nebeneinander, auf den Brei.

# NUSS-NUGAT-AUFSTRICH

*Besonders fein fürs Adventsfrühstück und so schnell gerührt! Schmeckt auch köstlich als Füllung für Crêpes und als Topping für Cupcakes.*

## ZUTATEN

### FÜR 1 EINMACHGLAS

200 g Doppelrahmfrischkäse

3–4 EL Nuss-Nugat-Creme

Zimtpulver oder Lebkuchengewürz nach Belieben

4 EL Schokoraspel



ca. 5 Min.

- 1** Den Frischkäse in einer Schüssel gründlich mit der Nuss-Nugat-Creme und nach Belieben etwas Zimtpulver oder Lebkuchengewürz verrühren. Zuletzt die Schokoraspel unterheben.
- 2** Ein Einmachglas kochend heiß ausspülen und abtrocknen. Den Nuss-Nugat-Aufstrich einfüllen und gut verschließen. Er hält sich im Kühlschrank mehrere Tage.

# APFEL-MANDEL-CREME

*Selbst gemachte Frischkäsezubereitungen lassen sich nach eigenen Vorlieben würzen und schmecken einfach frischer als gekaufte!*

## ZUTATEN

### FÜR 1 EINMACHGLAS

1 Apfel

200 g Ziegenfrischkäse oder

Doppelrahmfrischkäse

Currypulver

Chilipulver

Salz

2 EL gehackte Mandeln



ca. 10 Min.

- 1** Den Apfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelviertel auf einer Reibe grob raspeln und in einer Schüssel gründlich mit dem Frischkäse vermischen.
- 2** Den Aufstrich mit Currypulver, Chilipulver und Salz abschmecken. Zuletzt die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften, und unter den Aufstrich mischen.
- 3** Ein Einmachglas kochend heiß ausspülen, den Aufstrich einfüllen und gut verschließen. Er hält sich im Kühlschrank 2 bis 3 Tage.