

# NIDLETÄFELI

## Zutaten:

2.5 dl Vollrahm  
½-1 Päckchen Vanillezucker  
250g Zucker  
1 Prise Salz  
20g Butter

## Zubereitung:

Rahm, Vanillezucker, Zucker und Salz in einer grossen, weiten Pfanne unter ständigem Rühren mit einer Kelle bei grosser Hitze aufkochen.

*Das Volumen wird deutlich grösser!*

Hitze wenig reduzieren, die Masse soll immer noch blubbernt, dabei ständig rühren. Die Masse dickt allmählich ein.

So lange rühren, bis die Masse dick, leicht schaumig und caramelfarbig wird und sich etwas von der Pfanne löst.

*Achtung: Am Schluss geht es plötzlich schnell! Das Caramelisieren dauert je nach Hitze und Pfanne etwa 30 Minuten.*

Pfanne vom Herd ziehen. Butter zugeben und alles nochmals gut mischen. Die Masse sofort auf ein umgekehrtes, mit Backpapier belegtes Blech gießen.

Ein zweites Backpapier auf die Masse legen und mit einem Backblech flach drücken (Höhe ca. 1 cm). Papier entfernen.

Nach 5-10 Minuten ist die Masse soweit abgekühlt, dass die Masse nicht mehr am Messer klebt. Mit einem scharfen Messer in kleine Quadrate schneiden.

## Tipps:

*Wird die Masse kurz vor dem Abgiessen bröcklig, 1-2 EL Wasser begeben, rühren, damit sie wieder homogen wird. Sofort aufs Blech giessen.*

*Wenn die Masse nach 5 Minuten noch weich und biegsam ist: 0,5 dl Rahm mit der Caramelmasse in die Pfanne geben, erwärmen und gut vermischen.*

*Erhitzen, bis die Masse blubbert, bei mittlerer Hitze wie beschrieben fertig stellen (keine Butter mehr begeben).*



# WAFFELN

## Zutaten:

100g Butter, weich  
40g Zucker  
2 Eigelb  
4 EL Vollrahm  
120g Mehl  
2 Eiweiss  
2 EL Zucker

## Zubereitung:

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.

Zucker, Eigelb und Rahm zugeben, rühren, bis die Masse hell ist.

Mehl dazusieben.

Eiweiss steif schlagen, Zucker beifügen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Unter die Masse ziehen.

Waffeleisen erhitzen. Je 3-4 EL Teig in die Mitte des Waffeleisens geben, leicht verstreichen, so dass das Waffeleisen halb mit Teig bedeckt ist. Waffeleisen schliessen, goldbraune Waffeln backen.

Zum Schluss Waffeln mit Puderzucker, Weihnachtskonfitüre, Nutella oder sonstigen Sünden garnieren.



# MINI-PIZZEN IM PIZZAOFEN

## **Zutaten:**

500g Mehl  
2 TL Salz  
20g Hefe  
3dl Wasser, lauwarm  
2 EL Olivenöl

## **Zubereitung:**

Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. Eine Mulde formen.  
Hefe in etwas Wasser auflösen.

Mit Öl und restlichem Wasser in die Mulde geben.

Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Knetprobe: Teig mit einem Messer einschneiden. Hat es im Teig Blasen, ist er gut geknetet.

Teig wieder zusammenkneten und mit einem feuchten Küchentuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

Teig in kleine Teile schneiden und anschliessend in kleine, runde Pizzen formen.

Pizzen mit beliebigen Zutaten belegen und im vorgeheizten Pizzaofen für 8–10 min. backen.

# GLÜHWEIN

## Zutaten:

6 Stk Gewürznelken  
2 Stk Orange (unbehandelt)  
5 Stk Pfefferkörner  
750ml Rotwein  
125ml Wasser  
3 Stk Zimtstangen  
1 Stk Zitrone (unbehandelt)  
130g Zucker

## Zubereitung:

Alle Zutaten ausser die Orange und Zitrone in eine grosse Pfanne geben und bei mittlerer Hitze bis knapp unter dem Siedepunkt erhitzen, dabei immer wider umrühren damit sich der Zucker auflöst.

Danach die Orange und Zitrone in Scheiben schneiden und in den heissen Wein geben. Das ganze 10 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen und durch ein Sieb geben.

Zum Servieren noch eine Orangenscheibe in die Tasse geben.

# GEBRANNTES MANDELN

## Zutaten:

0,5 dl Wasser  
1 TL Vanillezucker  
100g Zucker  
100g ungeschälte Mandeln

## Zubereitung:

Wasser, Vanillezucker und Zucker in einer Pfanne erhitzen.

Die ungeschälten, ganzen Mandeln zugeben und Flüssigkeit unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze einkochen, bis der Zucker trocken wird. Weiter-rühren, bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln glänzend überzieht.

Mandeln sofort auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und auskühlen lassen.

