

Schweizer Weihnacht-Backstube mit Glühwein

Für vier Personen

Glühwein:

1 Flasche Rotwein	500 ml Roséwein	100 g Akazienhonig
2 EL Rohrzucker	2 Orangen, unbehandelt	1 Zitrone, unbehandelt
4 Nelken	8 Stangen Zimt, halbiert	2 Sternanis
Cayennepfeffer		

Zitronenherzli:

150 g Butter	100 g Zucker	1 Ei
1 Zitrone, unbehandelt	250 g Mehl	150 g Puderzucker
2,5 EL Zitronensaft	Dekoperlen, silber	Salz

Rosinenhöckli:

200 g Butter, zimmerwarm	200 g Zucker	3 Eier
250 g Korinthen	400 g Mehl	Salz

Brunsli:

250 g Zucker	3 Eier	250 g Haselnüsse
250 g Schokolade, 75%	1 TL Zimt	Nelkenpulver

Glühwein:

Die Schale der Zitrone und einer Orange in Streifen schneiden und mit dem Rotwein, Roséwein, Akazienhonig, Rohrzucker, Nelken, zwei Zimtstangen, Sternanis und Cayennepfeffer aufkochen, 15 Minuten ziehen lassen. In Tassen verteilen, je mit einer Zimtstange und Orangenscheibe servieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zitronenherzli:

Die Butter weich rühren, Zucker, Salz Ei und Zitronenabrieb dazu geben, weitererrühren bis die Masse hell wird. Mehl dazu mischen, Teig flach drücken und 30 Minuten kalt stellen. Teig auf Mehl auswallen (circa fünf Millimeter) Herzen ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Zehn Minuten kühl stellen. Acht Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen, auskühlen. Glausur aus Zitronensaft und Puderzucker anrühren, die Herzen darin eintauchen, abtropfen auf Gitter antrocknen lassen, mit Perlen verzieren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Rosinenhöckli:

Die Butter schaumig rühren, Zucker dazugeben. Salz und Eier dazurühren und mit einem Handmixer gut vermengen. Das Mehl langsam dazugeben und die Korinthen dazumischen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten kalt stellen. Kleine Kugeln auf ein gefettetes Blech legen und 30 Minuten kalt stellen. Die Rosinenhöckli 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Den Backofen auf 240 Grad vorheizen.

Brunsli:

Die Eiweiße steif schlagen, Zucker nach und nach begeben. Geriebene Nüsse, geriebene Schokolade und Gewürze dazu geben, zu einem Teig mischen und kurz kneten, gegebenenfalls noch Nüsse dazugeben. Der Teig soll relativ trocken sein. Mit einem Nudelholz einen Zentimeter dick auswallen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Fünf Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Andreas C. Studer am 14. Dezember 2012