



Martin Biniack



Marketing

Nachhaltige Schokoladen-Kekse

Zutaten:

160 g	Altes Brot
100 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver
100 g	Zucker
100 g	Butter
1 Stk.	Ei
150 g	Schokolade
20 g	Haselnüsse

Zubereitung:

Für den Teig häckseln Sie das Brot mit Hilfe eines Mixers oder einer Küchenmaschine klein und vermengen es mit Mehl, Backpulver und Salz. Im Anschluss müssen Schokolade und Haselnüsse gehackt werden.

Im nächsten Schritt Butter, Zucker und Ei schaumig schlagen, Schokolade und Haselnüsse gleichmäßig unterheben und daraufhin die trockenen Zutaten hinzufügen und zu einem Teig vermengen.

Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor.

Zur Portionierung den Teig mit einem Esslöffel in zehn gleiche Teile teilen und leicht rollen. Je fünf Teigportionen mit ausreichendem Abstand auf einem mit Backpapier/Backmatte ausgelegten Backblech platzieren und für acht bis zehn Minuten backen.

Zur Aufbewahrung empfiehlt sich natürlich eine luftdichte Keksdose!





Anja Gorges



Assistenz der
Geschäftsführung

Stollen

Zutaten:

1000 g	Mehl
200 g	Zucker
3 Stk.	Trockenhefe
2 Päckchen	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
500 g	Butter
1x Saft	Zitrone
1x Schale	Zitrone
250 ml	Milch
2 Stk.	Eier
500 g	Sultaninen
300g	gehackte Mandeln
100 ml	Rum
50 g	Zitronat
50 g	Orangeat
ca. 50 g	Puderzucker

Zubereitung:

Zur Vorbereitung Sultaninen in Rum einlegen.

Das Mehl durchsieben und mit der Trockenhefe vermischen. Zucker, Vanillinzucker, Salz und Zitronenschale ebenfalls vermischen und dem Mehl hinzufügen.

In die Mitte der entstandenen Masse ein Loch machen und dort die lauwarme Milch, sowie zwei Eier und Zitronensaft einfüllen. Diese Masse kneten und auf den Mehrrand ringsherum 400 g Butter in Flocken verteilen.

Daraufhin den Teig abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Dann das Hefestück mit dem restlichen Mehl und der Butter verkneten und weitere 30 bis 45 Minuten gehen lassen.

Im Anschluss Sultaninen, Zitronat, Orangeat und Mandeln in den Teig geben und beim Kneten verteilen. Danach kann der Teig in zwei Hälften geteilt und ausgemangelt werden. Nun kann der Teig bei 160 bis 180°C für 45 Minuten gebacken werden. Nach dem Backen wird der Stollen mit 100 g flüssiger Butter bestrichen und mit Puderzucker bestäubt.





Ulf Melchers



Leiter
Produktmanagement

Glühwein

Wann wenn nicht in der Weihnachtszeit schmeckt der Glühwein besonders gut? Der Treffpunkt auf dem Weihnachtsmarkt mit Freunden, Familie oder den Kollegen wird leider auch in diesem Jahr nicht so ungezwungen wie wir uns das wünschen. Aber vielleicht gibt es die Möglichkeit im kleinen Kreis mit besonderen Menschen das ein oder andere Glas des Glühweins zu trinken.

Am einfachsten ist es sicherlich einen fertigen Glühwein aus dem Supermarkt zu kaufen. Aber für ganz besondere Menschen darf es vielleicht auch ein ganz besonderer Glühwein sein?

Ich möchte Sie daher einladen mein Lieblingsrezept für den Gewürzwein zu probieren.

Vorab einige Tipps zur Glühweinherstellung:

- 1) Wenn Sie die Gewürze in den Wein geben, dann lassen Sie diese nicht zu lange in der Flüssigkeit schwimmen. Ansonsten besteht die Gefahr, dass Gewürze wie Nelke oder Zimt zuviel Geschmack abgeben und der Glühwein verdirbt. Ich nutze einfach einen Teefilter, den ich einfach wieder rausfischen kann.
- 2) Sollten Sie sich für Früchte im Glühwein entscheiden, dann kann der weiße Teil der Haut auch eine Bitternote in den Glühwein bringen. Daher vorsichtig die Schale in Zesten ablösen (ACHTUNG: Für die Schale nur Bio-Früchte verwenden) und die Fruchtstücke filetieren.
- 3) Glühwein darf nicht kochen! Der Alkohol würde verdampfen und die Aromen verschwinden.
- 4) Die Hauptaufgabe ist es einen passenden Wein zu finden. Auch wenn der Wein aufgewärmt wird, sollten Sie auf die Qualität achten. Qualität zeigt sich hier nicht nur beim Preis, sondern auch im Geschmack. Allerdings macht es diese Aussage nicht unbedingt einfacher. Besonders bei Wein können die Themen Preis und Geschmack zu viel Diskussion führen. Vielleicht hilft Ihnen folgendes Szenario?

Sie hatten einen anstrengenden Arbeitstag und freuen sich auf ein Glas Rotwein auf der Couch. Würde der Wein in Ihre Auswahl kommen? Dann ist das der erste Indikator für einen geeigneten Wein.

Des Weiteren sollte der Wein fruchtbetont sein, wenig Tannine und Säure aufweisen. Denkbar wäre ein fruchtiger Zweigelt oder ein Merlot, der nicht im Holzfass gelagert wurde.

Zutaten:

2 L	Rotwein
1-2 EL	Zucker
6-8 Stk.	Gewürznelken
2 Stk.	Zimtstangen
2 Stk.	Orangenzesten
1-2 Stk.	Sternanis





Nach dem langen Vorreden nun aber zum Rezept.

Zubereitung:

Im ersten Schritt stellen wir unseren Gewürzbeutel (Papierteefilter s.o.) zusammen.

- Zimt
In vielen winterlichen Speisen kommt Zimt vor, er gehört damit fest zur Weihnachtszeit! Pro Liter Wein gebe ich eine Zimtstange hinzu.
- Orangenschale
Rotwein und Orange passen aus meiner Sicht besonders gut zusammen. Pro Liter Wein eine breite Zeste von ungespritzten Bio Orangen.
- Gewürznelken
Ich gebe pro Liter fünf bis sechs Nelken hinzu, wer möchte kann die Nelken im Mörser etwas „anknacken“.

Die einen mögen Sternanis – die anderen hassen ihn, daher mein Tipp:

Probieren Sie es aus und geben Sie ein bis zwei Sternanis in den Gewürzbeutel.

Im zweiten Schritt geben Sie den Wein in einen Topf und stellen Sie ihn auf die Herdplatte. Legen Sie den Gewürzbeutel in den Wein. Vorher sollten Sie den Beutel zufalten oder zubinden. Der Wein wird nun aufgewärmt. Vorsicht er darf nicht kochen, sondern nur heiß dampfen!

Wenn der Glühwein fast die optimale Trinktemperatur erreicht hat, fügen Sie im dritten Schritt den Zucker hinzu. Durch die Wärme und die Gewürze verändert der Wein seinen Geschmack. Würden Sie den Zucker gleich mit den Gewürzen hinzugeben, kann es schnell zuviel Zucker sein. Die richtige Menge Zucker hängt zum einem vom Wein ab – wie fruchtbetont ist er? Aber natürlich auch vom eigenen Geschmack. Ich selbst mag Glühwein nicht so süß, daher nehme ich pro Liter Wein ca. einen Esslöffel Zucker. An dieser Stelle bleibt nur eines übrig – probieren!

Hat der Glühwein die optimale Trinktemperatur erreicht, stoßen Sie gemeinsam an und genießen Sie den Abend!





Sven Niebergall



Marketing

Schneemannsuppe

Zutaten:

40 g	Kakaopulver
20 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Zimt
3-5 Stk. oder	Marshmallows, groß
10-20	Marshmallows, klein
1-2 TL	Schokostreusel
200-250 ml	Milch/Wasser

Zubereitung:

Gießen Sie Kakao, Vanillezucker und Zimt mit heißem Wasser oder heißer Milch auf und rühren Sie um. Sobald sich die Zutaten einigermaßen aufgelöst haben können Sie die Marshmallows hinzugeben und mit Puderzucker und Schokostreuseln garnieren.

Kalorienbewusste Personen können die Schneemannsuppe mit einer Krone aus Schlagsahne veredeln!





Martin Mende



Leiter Marketing
und Vertrieb

Schlesischer Mohnstriezel

Zutaten:

Hefeteig

250 ml	Milch
80 g	Zucker
80 g	Butter
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Hefewürfel
500 g	Mehl
1 Prise	Salz
2 Pck.	Backmohn
1/4	Zitronenschale

Streusel

150 g	Mehl
100 g	Zucker
100 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Stk.	Eigelb



Zubereitung:

Erwärmen Sie die Milch in einer Schüssel und schwenken Sie die Schüssel um auch diese anzuwärmen. Geben Sie Zucker und Butter hinzu und lassen Sie sie auflösen. Zerreiben Sie die Zitronenschale, zerbröseln Sie die Hefe und geben Sie beides zusammen mit dem Ei hinzu – gut untermischen. Daraufhin fügen Sie Mehl und Salz hinzu und verkneten die Masse zu einem Teig. Bestäuben Sie den Teig mit Mehl und lassen Sie ihn in einer abgedeckten Schüssel an einen warmen Ort für 20 bis 30 Minuten gehen. Vor dem Ausrollen den Teig abermals durchkneten und mit dem Backmohn bestreichen. Nun können Sie den Teig vorsichtig zusammenrollen, die Ränder umschlagen und verschließen. Die Rolle kann nun diagonal auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platziert werden.

Heizen Sie nun den Backofen auf 180°C Umluft vor.

Um die Streusel vorzubereiten verkneten Sie Mehl, Zucker, Butter und Salz. Verrühren Sie nun ein Eigelb mit etwas Wasser und bestreichen Sie den Striezel. Verteilen Sie daraufhin die Streusel unter leichtem Druck auf dem Striezel.

Im Anschluss geben Sie das Blech in den Backofen und Backen den Striezel für ca. 40 bis 45 Minuten schön goldbraun. Jetzt nur noch abkühlen lassen in halben Scheiben servieren und genießen.

Guten Appetit!





Bastelanleitung - ANTRAGO-Stern



1. Fünfeck ausschneiden



2. Faltlinien nach innen falten und glatt streichen



3. Die untere Kante zu den oberen Diagonalfalten knicken und glatt streichen



4. Auf allen Seiten wiederholen



5. Ecken des Fünfecks nach oben stellen, Kanten nach innen drücken



6. Die entstanden Ecken zur Seite umklappen



(Weitere Ansicht zu 6.)



7. Den nun entstandenen Stern wenden



8. Zacken umklappen und glatt streichen



9. Fertig



