



Süß und lecker mit weihnachtlichem Duft

Vorfreude auf Weihnachten entsteht durch die Lichter der Weihnachtsbeleuchtung, die die dunkle Jahreszeit festlich erleuchten, aber auch durch die Düfte, die diese weihnachtliche Zeit ausmachen. Wenn der Geruch von Lebkuchen, Spekulatius und Bratapfel die Nase verwöhnt, hebt sich fast von allein die Stimmung. Das liegt unter anderem an den Inhaltsstoffen der sogenannten Weihnachtsgewürze. Vom Zimt z.B. ist bekannt,

dass er durchaus in der Lage ist, Winterdepressionen zu lindern. Mal abgesehen davon schmecken die Gerichte und Gebäcke zu Weihnachten auch einfach gut. Und da darf es auch schon mal süß und gehaltvoll sein. Mit dem Düften der Weihnachtszeit versehen sind die folgenden Rezepte, die ein Weihnachtsessen als Nachttisch abrunden. Einfach ausprobieren und genießen. Guten Appetit!

Weihnachtlicher Brotpudding mit Äpfeln und Zimt

Zutaten

- 500 g trockenes, altbackenes Weißbrot
- 3 Äpfel
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 50 g Mandelplättchen
- 1 TL gemahlene Zimt
- 6 EL Zucker
- etwas Butter für die Form
- Puderzucker zum Servieren

Zubereitung

Eine flache Auflaufform mit Butter auspinseln und mit 2 EL Zucker austreuen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den harten Rand des Weißbrotabschnitts abschneiden (s. Tipp) und die Scheiben halbieren, so dass möglichst kleine Dreiecke entstehen. Die Brotscheiben abwechselnd mit den Apfelscheiben in die Form legen. Die Eier mit der Milch und 3 EL Zucker verquirlen und gleichmäßig über die Weißbrot- und Apfelscheiben verteilen. Mit den Mandelplättchen und 1 EL Zucker bestreuen. Zum Schluss je nach Geschmack den Zimt darüber streuen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen. Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen. Dazu passt Vanillesauce oder mit Vanille geschlagene Sahne.

Tipp: Die verbliebene Weißbrotrinde völlig trocken werden lassen, dann fein reiben und als Paniermehl weiterverwenden. **d**

Spekulatiuscreme

Zutaten

- 100 g Spekulatius
- 1 Vanilleschote
- 1 unbehandelte Orange
- 250 g Mascarpone (möglichst hohe Fettstufe)
- 200 g Joghurt
- 90 g Zucker
- 0,5 TL Zimt

Zubereitung

Spekulatius grob hacken. Vanilleschote der Länge nach halbieren, mit dem Rücken eines Messers das Mark herauskratzen und in eine Rührschüssel geben. Die Schale der Orange erst abreiben, dann die Orange halbieren und den Saft auspressen. Abrieb und Orangensaft zusammen mit Mascarpone, Joghurt, Zucker und Zimt ebenfalls in die Rührschüssel geben. Mit dem Mixer cremig aufschlagen. Zum Schluss die Spekulatiusbrösel unter die Masse heben. Die Creme auf vier Gläser verteilen und bis zum Servieren kaltstellen. **d**

Orangencreme mit Walnüssen

Zutaten

- 4 Orangen
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 1 Becher Joghurt
- 1 Ei, getrennt in Eiweiß und Eigelb
- 2 EL gehackte Walnüsse
- 1 Tütchen Vanille- oder Vanillinzucker, je nach persönlichem Geschmack
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Orangen halbieren und auspressen. Gelatine im Saft einweichen und unter Rühren erhitzen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Ei trennen. Das Eiweiß beiseite stellen. Den Joghurt mit dem Eigelb, den Walnüssen, Zucker und Vanille- oder Vanillinzucker verrühren und löffelweise unter den abgekühlten Saft rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse heben. In den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest geworden ist. Eventuell vorher in Portionsgläser füllen. **d**

