

# STOLLEN, KIPFERL, GÄNSEBRATEN

• Weihnachtsrezepte aus der Pfarrhausküche •



**benno**

## Inhalt



## Rezepte für die Zeit im Advent

Adventskringel.....	12
Schokoladenmakronen .....	13
Kokosgebäck .....	14
Nussecken .....	15
Urgroßtante Vero's Honiglebkuchen.....	17
Finnische Zimtschnecken (Korvapuusti) .....	19
Zarte Vanillekipferl.....	20
Springerle .....	21
Gefüllte Eierlikörsterne.....	23
Großmutter's Butterspekulatius .....	25
Dresdner Christstolle.....	27
Möhrenlebkuchen .....	28
Ruggele .....	29
Bärentatzen (medvechi tlapy).....	31
Heidesand .....	34
Erdnussplätzchen.....	35
Makronen mit Ingwer .....	36
Mohnhütchen.....	37
Schoko-Punsch-Kuchen.....	39
Apfelbrot.....	41



## Rezepte für die Weihnachtszeit

Nudeln mit Garnelen, dazu Feldsalat mit Croutons.....	45
Lachs nach Basler Art.....	46
Curryfleisch .....	47
Schnitzelpfanne .....	48
Rouladen mit Pilzfüllung.....	49
Kaninchenbraten .....	51
Rouladentopf mit Spätzle.....	53
Weihnachtsente mit Kartoffelklößen.....	55
Herzhafter Lammbraten.....	57
Weihnachtsgans ohne Schnickschnack .....	59
Sauerbraten nach Rheinischer Art .....	61
Lendchen in Sahnesoße .....	62
Rote-Grütze-Quarkspeise .....	63
Weihnachtstiramisu .....	65
Russische Weihnachtstorte.....	66
Gewürzkuchen.....	67
Engelchenlikör .....	69
Pfundstopf – für die Silvesterparty.....	71
Hackfleischpastete .....	73
Wurstbrötchen.....	76
Käsegeback .....	77



Wir danken allen Pfarrhaushälterinnen und Pfarrern ganz herzlich für die Zusendung der Rezepte und die Genehmigung zur Verwendung in diesem Buch:

Birgit Altmeyer, Köln  
 Elisabeth van den Berg, Lüdinghausen  
 Maria Borchard, Georgsmarienhütte  
 Gisela Chlosta, Erzdiözese Köln  
 Karin Fangmann, Cloppenburg  
 Roswitha Hambusch, Karlsruhe  
 Elfriede Hirsch, Diözese Rottenburg-Stuttgart  
 Annette Koster, Leverkusen  
 Marianne Lang, Ehekirchen  
 Monika Lechner, Oberhaching  
 Petra Leigers, Westerheim  
 Heidi Brigitte Mäser, Stuttgart  
 Elisabeth Niedieker, Paderborn  
 Martha Nowottne, Berlin  
 Rita Pörtlein, Erzdiözese Köln  
 Hildegard Prieß, Mainz  
 Maria Schedel, Memmingen  
 Angelika Schwarzkopf, Johannesberg  
 Irmgard Schwermann, Bad Honnef  
 Nina Steinmeier, Emsbüren  
 Irene Tontz, Erzdiözese Berlin  
 Gisela Welz, Langenenslingen  
 Pfarrer Klaus Weyers, Gransee



## Gesegnete Advents- und Weihnachtszeit

»Äpfel, Nüss' und Mandelkern essen alle Kinder gern«, aber auch Erwachsene mögen das Naschen in der Advents- und Weihnachtszeit, auch als Medizin gegen Stress und Hektik. Wer sich bewusst Zeit nimmt für das Backen von Plätzchen und das liebevolle Zubereiten eines festlichen Essens, pflegt die alte Tradition und gestaltet sie neu. Der Duft von Vanille oder Zimt weckt Erinnerungen, die bis in die Kindheit zurückgehen. Da werden gestandene Männer, auch Pfarrer, dankbar für die Romantik und Heimeligkeit der weihnachtlichen Zeit. Das unbeschwertere Genießen liebevoll zubereiteter Speisen und Weihnachtsplätzchen macht den Geist empfänglich für gute Gedanken und stimmungsvollen Austausch. Wenn alle Sinne angesprochen werden, das Auge, die Nase, die Zunge und die zugreifenden Finger, dann wird das Weihnachtsfest leibhaftig begleitet. Gott wurde Mensch, weil er das Menschsein mag und unser dankbares Essen und Trinken und Genießen. Damit die Advents- und Weihnachtszeit zu einer »GenussZeit« wird, haben Pfarrhaushälterinnen und ein Pfarrer aus unterschiedlichen Diözesen in Deutschland ihre Lieblingsrezepte für dieses Buch herausgesucht und mit Geschichten aus dem »Nähkästchen« gewürzt. Fangen Sie ruhig schon vor der Zeit mit dem Backen und Kochen an, um zu testen, was Ihnen am besten schmeckt. Lassen Sie sich die Düfte um die Nase wehen und genießen Sie die Zeit des Advents in der Vorfreude auf Weihnachten.

Ihre

Petra Leigers  
 Bundesvorsitzende der Berufsgemeinschaft der Pfarrhaushälterinnen



Rezepte für die Zeit im  
*Advent*





## Kleine Überraschungen im Advent

Gisela Wetz, Langenenstingen



Warum ich die Adventszeit so mag? Ganz einfach. Weil Sie mich immer an meine Kindheit erinnert. Und daran, dass an einem Sonntag im Dezember mit der ersten Kerze am Adventskranz eine ganz besondere Zeit begann. Eine geradezu magische. Voller Plätzchenduft und Vorfreude. Und voller Rituale. Die Wohnung wurde adventlich dekoriert, Engel bevölkerten plötzlich wieder die Wohnung und wir Kinder schrieben lange Wunschzettel. Auch wenn uns schon bald klar war, wer die Geschenke brachte. Von wegen Weihnachtsmann! Als Jüngste in der Familie wurde mir das Warten auf Weihnachten verkürzt und verübt mit einem selbst gebastelten Adventskalender meiner Schwester. Den bastelte sie immer in der Nacht vor dem ersten Dezember mit verschwörerischer Miene hinter verschlossener Zimmertür. Große und kleine Geschenke baumelten

dann bunt verpackt am nächsten Morgen an einer langen Schnur in meinem Zimmer. Und jeden Morgen durfte ich entscheiden, welches der rätselhaften Päckchen ich auspacke. Mal war es Schokolade, mal ein Gutschein, mal ein kleines Schmuckstück. Herrlich! Dieser Adventskalender der kleinen Überraschungen war wirklich das Highlight im Advent. Und selbst als ich kein kleines Kind mehr war, hoffte ich jedes Jahr aufs Neue. Meine Schwester beteuerte zwar immer, dass sie dieses Jahr nun wirklich keine Zeit mehr dazu hätte ... – um dann doch wieder in der Nacht vor dem ersten Advent in ihrem Zimmer zu verschwinden und bunte Päckchen zu packen. Lange ist es her. Und wenn ich daran denke, werde ich direkt ein bisschen sentimental. Tja, das ist er wohl: der magische Zauber des Advents.



## Adventskringel

- 180 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Ei
- 325 g Mehl
- 70 g gemahlene Mandeln (oder Haselnüsse)
- 1 gehäufter EL Kakao
- zum Verzieren: Puderzucker oder weiße Kuvertüre und Schokostreusel

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig etwa 30 Min. kalt stellen.
3. Die Masse anschließend in einen Spritzbeutel mit Sternentülle (oder in einen Fleischwolf mit entsprechendem Zusatz für Spritzgebäck) einfüllen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech Kringel spritzen.
4. Die Kringel bei 200°C für 10 bis 12 Minuten backen.
5. Nach dem Abkühlen können die Plätzchen je nach Belieben verziert werden.

ca. 40 Stk.



## Schokoladenmakronen



- 4 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 150 g Schokolade (Kuvertüre)
- 180 g Mandelsplitter
- Oblaten

1. Das Eiweiß steif schlagen und dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Das Mark der Vanilleschote zufügen.
2. Die Schokolade reiben, mit den Mandelsplintern mischen und vorsichtig unter das Eiweiß heben.
3. Die Masse löffelweise auf Oblaten setzen und eine Stunde trocknen.
4. Anschließend bei 150°C für ca. 18 Minuten im Ofen backen.

ca. 25 Stk.

## Kokosgebäck

- 125g Butter
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 125g Mehl
- 75g Stärke
- 100g Kokosflocken
- 2TL Backpulver
- Schokoglasur

ca. 30 Stk.

1. Zunächst die Butter schaumig rühren und nach und nach Ei, Zucker und Vanillezucker untermischen.
2. Das Mehl sieben und, wenn sich der Zucker in der Buttermischung gelöst hat, zusammen mit dem Backpulver und der Stärke löffelweise unterheben. Zuletzt die Kokosflocken dazugeben.
3. Mit einem kleinen Löffel Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und das Ganze bei 200°C ca. 20 Minuten lichtgelb backen lassen.
4. Nach dem Abkühlen etwas dunkle Schokoglasur erwärmen und diese mit einer Gabel auf die Kokoshäufchen verteilen, sodass ein Streifen oder Karomuster entsteht.



## Nussecken

### Für den Teig:

- 225g Mehl
- 1TL Backpulver
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 100g Margarine

### Für den Belag:

- 3EL Aprikosenkonfitüre
- 150g Butter
- 150g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 3EL Wasser
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 200g gehobelte Haselnüsse
- 200g Zartbitterschokolade

ca. 24 Stk.

1. Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen und bei Bedarf vor der Weiterverarbeitung kühlen.
2. Die Masse auf einem Backblech ausrollen.
3. Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einem Topf zergehen lassen und die Haselnüsse unter das Buttergemisch heben.
4. Teig damit bestreichen und bei 160°C (Umluft) ca. 25 Minuten backen.
5. Nach dem Auskühlen erst in Vierecke und dann in Dreiecke schneiden.
6. Zum Schluss die Schokolade schmelzen und die Ecken darin tauchen. Das ist das Lieblingsbackrezept im Pfarrhaus Emsbüren.





★  
*Rezepte für die*  
*Weihnachts-*  
*zeit*  
★



# Schnelle Küche an Heiligabend

Irmgard Schwermann, Bad Honnef

Seit ein paar Jahren gibt es am Heiligen Abend nur noch schnelle Küche! Als ich vor 30 Jahren als Pfarrhauhaltlerin das erste Mal an Weihnachten kochen durfte, schaute ich vorher viele Kochbücher durch. Bei uns zu Hause gab es am Heiligen Abend immer nur belegte Brote. Mein Großvater, der bei uns lebte, hatte am 24. Dezember Geburtstag. Vormittags kamen Gäste und so blieb meinen Eltern nachmittags nur noch Zeit, den Weihnachtsbaum aufzustellen. Ein 3-Gänge-Menü zu kochen war zeitlich nicht möglich, also aßen wir meistens belegte Brote. Nun wollte ich im Pfarrhaus aber keine belegten Schnittchen anbieten, sondern zeigen, dass ich etwas Besonderes kochen kann. Stolz hatte ich mich entschieden, gab mein Bestes und servierte nach der Christmette – ich glaube es waren Steaks

mit verschiedenen Beilagen – am festlich gedeckten Tisch. Und der Pfarrer zeigte sich erfreut! Wir saßen am Tisch, da er sah mich entschuldigend an und sagte nur: »Es tut mir so leid, ich kann kaum etwas essen. Der Tag war so anstrengend und ich bin richtig fertig. Für die Gottesdienste an den kommenden Weihnachtstagen muss ich noch an so vieles denken, daher bekomme ich kaum einen Bissen herunter.« Im Laufe der Jahre habe ich verstanden, was er meinte. Daher haben wir seit einigen Jahren ein Traditionessen: Das kann man schnell zwischen den Gottesdiensten kochen, das kann man auch später essen, das macht nicht viel Arbeit und hat bisher allen, auch unseren Gästen an Heiligabend, gut geschmeckt. Voraussetzung ist allerdings: Man mag Garnelen!



## Nudeln mit Garnelen, dazu Feldsalat mit Croutons

### Für das Hauptgericht:

- 250 g Nudeln
- 400 g TK Garnelen
- 200 g Frischkäse, Sorte: Tomate/Chili
- 250 g Cherrytomaten

### Für den Salat:

- 1 Scheibe altbackenes Graubrot
- Salz und Knoblauch
- 300 g Feldsalat
- 2 EL weißer Balsamicoessig
- 1 EL Apfeldicksaft
- Salz und Pfeffer
- 5 EL Rapsöl



1. Für die Croutons das Brot in Würfel schneiden, in einer beschichteten Pfanne rösten und mit Salz und Knoblauch bestreuen.
2. Den Salat waschen, putzen, abtropfen lassen und auf Salattellern anrichten.
3. Für die Salatsoße Balsamicoessig, Apfeldicksaft, etwas Salz und Pfeffer vermischen. Das Rapsöl zufügen, gut verrühren und die Soße beiseitestellen.
4. Nun die Nudeln in Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Garnelen in der heißen Pfanne vorsichtig auftauen lassen und garen.
5. Den Frischkäse zu den Garnelen geben, erwärmen und cremig rühren.
6. Die Tomaten waschen, dem Frischkäse zufügen und mit den Nudeln auf den Tellern anrichten. Zum Schluss die Salatsoße noch einmal durchrühren, über die Salatteller geben und mit Croutons überstreuen. Die Nudeln mit Garnelen und den Salat zusammen servieren.

### »»» Tipps

Die Croutons können auch ein paar Tage vorher hergestellt werden. Sie müssen aber in einer geschlossenen Dose lagern. Als Variation lassen sich auch kleine Zwiebelwürfel zum Salat dazugeben.

## Lachs nach Basler Art

- 5 fingerdicke Scheiben frischer Lachs
- 4 mittelgroße Zwiebeln in Ringen
- 100 g Butter
- 5 EL konzentrierte Fleischbrühe
- Salz und Pfeffer



1. Die Hälfte der Butter in der Pfanne zergehen lassen und die Zwiebelringe darin rösten, bis sie weich und schön braun sind. Nun die Zwiebeln herausnehmen und in der Schüssel beiseitestellen.

2. Die restliche Butter in die Pfanne geben und heiß werden lassen. Währenddessen die Fischtranchen mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend auf jeder Seite etwa 3 bis 4 Minuten braten. Wenn die Butter zu verbrennen droht, löffelweise Bouillon dazugeben.

3. Die Lachstranchen auf eine Platte legen und warm stellen. Bei Bedarf noch Bouillon in die Bratpfanne geben, den Bratensatz lösen und die Zwiebeln darin aufkochen. Die Lachstranchen mit den Zwiebeln servieren.

### »»» Tipp

Dazu passen Wildreis und ein trockener Weißwein. Der Lachs kann auch mit etwas Zitronensaft verfeinert werden.



## Curryfleisch

- 500 g Geschnetzeltes
- Öl zum Anbraten
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 TL Curry
- 1 EL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 125 ml Fleischbrühe
- 1 Dose Aprikosen
- 2 EL Crème fraîche



1. Das Fleisch in Öl anbraten. Die Zwiebeln, die Gewürze und die Brühe hinzugeben und das Ganze langsam schmoren.

2. In der Zwischenzeit die Aprikosen abtropfen lassen und klein schneiden. Anschließend zum gegarten Geschnetzelten hinzufügen und mit 2 EL Crème fraîche abschmecken.

### »»» Tipp

Dazu passt Reis oder an den Feiertagen eine Wildreis-mischung. Aber auch Spätzle oder exotischere Sättigungsbeilagen wie Couscous oder Bulgur lassen sich gut damit kombinieren.



## Wurstbrötchen



- 1 Packung Blätterteig
- 250 g Bratwurstbrät
- 250 g Schweinemett
- 25 g Emmentaler, gewürfelt
- ½ Bund Petersilie, gehackt
- ½ TL Pastetengewürz
- Salz
- 1 Peperoni, gewürfelt
- 1 TL Rum
- 1 Eigelb
- 2 EL Kondensmilch



1. Das Brät und Schweinemett mit gewürfeltem Käse, gehackter Petersilie, gewürfelter Peperoni, Gewürzen und dem Rum vermengen.
2. Den Blätterteig zu einer Platte ausrollen und in 8 Rechtecke teilen. Die Brätmischung auf die Teigstücke geben und ringsum mit Wasser besteichen. Dann jeweils die schmalen Seiten einschlagen und die langen Seiten überschlagen.
3. Die gefüllten Teigstücke mit der Naht nach unten auf ein mit Wasser benetztes Blech setzen und vorsichtig Fischgrätenmuster einritzen. Kondensmilch und Eigelb verquirlen, die Wurstbrötchen damit besteichen und bei 225° C ca. 12 Minuten backen.



## Käsegebäck



- 400 g Dinkel- oder Weizenvollkornmehl
- 250 g geriebener Hartkäse (Parmesan oder Emmentaler)
- 250 g zerlassene Butter
- 2 Eier
- ½ TL Backpulver
- Salz und Pfeffer
- Ei zum Bestreichen
- nach Geschmack Sesam, abgezogene Mandeln oder Mohn

1. Mehl, Käse, Butter, Eier, Backpulver sowie etwas Salz und Pfeffer miteinander zu einem Teig verkneten und kalt stellen.
2. Nun den Teig ausrollen, mit Förmchen ausstechen und mit Ei bestreichen. Anschließend nach Belieben mit Sesam, abgezogenen Mandeln oder Mohn bestreuen.
3. Das Käsegebäck bei 200° C im vorgeheizten Ofen backen, auskühlen lassen und vernaschen.



Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

#### **Bildnachweis:**

Cover: © Natasha Breen/Shutterstock (Plätzchen), © zoryanchik/Shutterstock (Festtagstisch); Seite 8/9: © Natasha Breen/Shutterstock; Seite 11: © Jeanette Dietl/Shutterstock; Seite 12, 49, 56: © HLPhoto/Fotolia; Seite 13, 18: © kristina rütten/Fotolia; Seite 14: © Zaira Zarotti/Shutterstock; Seite 15: © Inga Nielsen/Shutterstock; Seite 16: © JFunk/Shutterstock; Seite 17: © Konstantin Yuganov/Fotolia; Seite 20: © Printemps/Fotolia; Seite 21: © Marina Lohrbach/Shutterstock; Seite 22: © emmi/Fotolia; Seite 24: © marysckin/Fotolia; Seite 25: © Elena Shashkina/Shutterstock; Seite 26: © Valeria Aksakova/Shutterstock; Seite 28: © HLPhoto/Fotolia; Seite 29: © Geshas/Shutterstock; Seite 30: © Nataliya Arzamasova/Shutterstock; Seite 31: © Iyulka/Shutterstock; Seite 33: © stockpics/Fotolia; Seite 34: © Marie C Fields/Shutterstock; Seite 35: © MShev/Shutterstock; Seite 36: © Svetlana Wall/Fotolia; Seite 37: © oxyzay/Shutterstock; Seite 38: © Oksana Mizina/Shutterstock; Seite 40: © marysckin/Shutterstock; Seite 41: © M.studio/Fotolia; Seite 42/43, 58: © zoryanchik/Shutterstock; Seite 45: © Yingko/Fotolia; Seite 46: © Jacek Chabraszewski/Shutterstock; Seite 47: © paul\_brighton/Fotolia; Seite 48: © Karl Allgaeuer/Shutterstock; Seite 50: © Marina Onokhina/Shutterstock; Seite 51: © AS Food studio/Shutterstock; Seite 52: © Quade/Fotolia; Seite 53: © photocrew/Fotolia; Seite 54: © pearl7/Shutterstock; Seite 60: © mauritius images/imageBROKER/Creativ Studio Heinemann; Seite 62: © allstars/Shutterstock; Seite 63: © marysckin/Shutterstock; Seite 64: © Africa Studio/Shutterstock; Seite 66: © Bildagentur Zoonar GmbH/Shutterstock; Seite 67: © emmi/Fotolia; Seite 68: © Alexander Hoffmann/Shutterstock; Seite 69: © circlePS/Shutterstock; Seite 70: © juefraphoto/Shutterstock; Seite 72: © Elena Hramova/Shutterstock; Seite 75: © JurateBuiviene/Shutterstock; Seite 76: © Marén Wischniewski/Fotolia; Seite 77: © Andris Tkacenko/Shutterstock.

Die Rezepte dieses Buches wurden nach bestem Wissen und Gewissen erarbeitet und sorgfältig geprüft. Dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung des Verlages oder seiner Beauftragten für Personen-, Sach- oder Vermögensschäden ist ausgeschlossen. Sofern in diesem Buch eingetragene Warenzeichen, Handelsnamen und Gebrauchsnamen verwendet werden, auch wenn diese nicht als solche gekennzeichnet sind, gelten die entsprechenden Schutzbestimmungen.

#### **Besuchen Sie uns im Internet:**

[www.st-benno.de](http://www.st-benno.de)

Gern informieren wir Sie unverbindlich und aktuell auch in unserem Newsletter zum Verlagsprogramm, zu Neuerscheinungen und Aktionen. Einfach anmelden unter [www.st-benno.de](http://www.st-benno.de).

ISBN 978-3-7462-4767-0 (Cover Plätzchen)

ISBN 978-3-7462-4844-8 (Cover Festtagstisch)

© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig

Umschlaggestaltung und Innenlayout: Rungwerth Design, Düsseldorf

Gesamtherstellung: Arnold & Domnick, Leipzig (A)