

Der klassische Bratapfel	Mousse au Chocolate mit Zimt und Nelken	Weihnachtliche Muffins
Französische Weihnacht: Crème Brûlée	Mousse au Chocolate mit Zimt und Nelken	Birne Helene mit weihnachtlichen Gewürzen

Bratapfel

Zutaten für 8 Personen:

8	bissfeste rotbäckige Äpfel mit hohem Säuregehalt	200 g	Marzipanrohmasse	etwas Zimt & Koriander
		2 - 3 EL	Rosinen	etwa Zitronensaft

Zubereitung:

1. Oberseite der Äpfel abschneiden und Apfel rund um das Gehäuse aushöhlen. Etwas Zitronensaft hineingeben.
2. Masse aus Marzipan, rosinen Zimt und Koriander herstellen und Leerraum des Apfels damit füllen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 150° die Äpfel eine Stunde backen.
4. Bratapfel mit Vanilleeis anrichten und warm servieren.

Mousse au Chocolate mit Zimt und Nelken

Zutaten für 8 Personen:

1000 g	Kuvertüre (halb bitter, halb Vollmilch)	15	Eiweiß	Etwas Zimt, Koriander und Nelkengewürz
--------	---	----	--------	--

Zubereitung:

1. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und unterdessen das Eiweiß steif schlagen.
2. Nachdem die Schokolade leicht abgekühlt ist, wird sie langsam unter das geschlagene Eiweiß gehoben. Nach und nach Zimt, Koriander und Nelkengewürz hinzufügen.
3. Fertige Mousse in kleine Schälchen füllen und diese mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Weihnachtliche Muffins

Zutaten für 8 Personen:

400 g	Butter	4 TL	Backpulver	250 ml	Milch
160 g	Honig	1 Msp.	Salz	200 g	Rosinen
4	Eier	200 g	Haferflocken, zart	1 TL	Zimt
200 g	Mehl	160 g	gemahlene Walnüsse	1 Msp.	Anis

Zubereitung:

1. Butter mit dem Honig cremig rühren und nach und nach die Eier hinzufügen. Anschließend Mehl, Backpulver, Salz, Haferflocken und die gemahlene Nüsse einrühren und sorgsam durchmischen.
2. Milch unterrühren, Rosinen hinzugeben und mit Zimt und Anis würzen. Teig in Förmchen füllen.
3. Muffins bei 200° Umluft 25 - 30 Minuten backen.

Der klassische Bratapfel	Mousse au Chocolate mit Zimt und Nelken	Weihnachtliche Muffins
Französische Weihnacht: Crème Brûlée	Weihnachtlicher Obstsalat	Birne Helene mit weihnachtlichen Gewürzen

Crème Brûlée

Zutaten für 8 Personen:

8 Vanilleschote	125 g Schlagsahne	5 Eigelb (Größe M)
375 ml Milch	100 g Zucker + ca. 6 EL Zucker	½ TL Zimt

Zubereitung:

1. Ofen auf 100° vorheizen. Vanilleschote auskratzen und das Mark mit Milch, Sahne und 100 g Zucker im Topf aufkochen. Schote anschließend entfernen.
2. Eigelbe in einer Schüssel verrühren, die heiße Vanillemilch dazugeben und anschließend alles durch ein Sieb in ofenfeste Formen gießen.
3. Creme für eine Stunde in den Ofen geben. Zimt und Zucker mischen und die Mischung auf der Creme garnieren. Mit einem Küchengasbrenner die Oberfläche aus 15 Zentimeter Abstand karamellisieren. Bei Bedarf mit einer Walnuss oder Orangenscheibe anrichten.

Weihnachtlicher Obstsalat

Zutaten für 8 Personen:

2 saure Äpfel	2 Mandarinen	1 Spritzer Zitrone
2 Williams Christbirnen	200 g Weintrauben	gehackte Mandeln oder Walnüsse
½ Honigmelone	1 EL Honig	Nach Bedarf: Rosinen, Zitronat und Orangeat
1 Orange	je ein ½ TL Koriander & Zimt	

Zubereitung:

1. Äpfel, Birnen und Honigmelone in gleichgroße Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mandarinen und Orange filetieren und hinzugeben.
2. Weintrauben halbieren und bei Bedarf entkernen. Alle Früchte mischen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.
3. Gehackte Mandeln (oder Walnüsse), Honig, Rosinen, Zitronat und Orangeat langsam unterheben und vor dem anschließenden Umrühren mit Zimt und Koriander würzen. Bei Bedarf kann dem Obstsalat eine kleine Prise Zucker zum Süßen zugegeben werden.

Birne Helene

Zutaten für 8 Personen:

4 bissfeste Birnen ohne Schale	1 filetierte Orange	Weihnachtliche Gewürze nach Wunsch (Nelken Zimt, Koriander)
1 Flasche trockenen Wein	1 Spritzer Zitronensaft	

Zubereitung:

1. Rotwein bei 80° erwärmen und Gewürze, die filetierte Orange und den Spritzer Zitronensaft dazugeben. Die Birnenhälften oder wahlweise Birnenspalten in den Rotwein einlegen und die Herdplatte ausschalten.
2. Nach etwa einer halben Stunde haben die Birnen die weinrote Farbe angenommen und sind im Sud erkaltet. Nun die Birnen auf ein trockenes Küchentuch legen und überschüssige Flüssigkeit abtropfen lassen. Nach Belieben können die Birne Helene mit Schokoladenpudding oder Mousse au Chocolate angerichtet werden.