

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



Weihnachtstorten

HASELNUSS-JOHANNISBEER-TARTELETTES MIT MARZIPAN UND SCHNEEHÄUBCHEN

Zutaten

Für 4 Tartelettes

(4 Tartelettes-Förmchen mit Hebeboden zu je Ø 11,5 cm)
140 g Mehl
60 g gemahlene Haselnüsse
50 g Rohrzucker
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
130 g kalte Butter
2 Eigelbe

Haselnussnugat-Ganache

100 g Haselnussnugat
50 ml Sahne

Baiserhäubchen

2 Eiklar
1 Prise Salz
50 g Kristallzucker

Ausserdem

Johannisbeermarmelade zum Bestreichen
100 g Marzipan
Hülsenfrüchte zum Beschweren oder Blindback-Doppelkugeln

Zubereitung

Tartelettes

1 Alle Zutaten bis auf die Butter und die Eigelbe vermischen. Butter in kleine Stücke schneiden, hinzufügen und mit den Händen einarbeiten. Anschliessend Eigelbe hinzufügen und die Masse möglichst rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.
2 Teig in Frischhaltefolie geben und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Vier runde Teigplatten (je Ø 15 cm) ausstechen, in die mit etwas Butter eingefetteten Tartelettes-Förmchen geben und leicht andrücken. Eventuell entstandene Ränder mit einem Messer abschneiden. Passend zugeschnittenes Backpapier auf die Tartelettes legen und mit Hülsenfrüchten oder Blindback-Doppelkugeln beschweren.
4 Tartelettes zunächst ca. 10 Minuten backen. Backpapier und Hülsenfrüchte/Blindbackkugeln entfernen und noch weitere 8 Minuten backen, bis die Ränder leicht gebräunt sind. Aus dem Ofen nehmen und kurz in der Form abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus den Förmchen lösen und vollständig auskühlen lassen.

Haselnussnugat-Ganache

1 Haselnussnugat mit einem Messer in Stücke schneiden. Sahne mit dem Nougat auf niedrigster Stufe in einem Topf zu einer glänzenden Ganache erhitzen.
2 Abkühlen und so lange ruhen lassen, bis sie eine streichfähige, zähflüssige Konsistenz erhält.

Baiserhäubchen

1 Eiklar mit einer Prise Salz locker aufschlagen. Kristallzucker langsam einrieseln lassen und zu einem glänzenden Eischnee schlagen.
2 Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle oder französischer Tülle füllen.

Fertigstellen und Anrichten

1 Marzipan dünn ausrollen, vier runde Platten (je Ø 10 cm) ausstechen und jeweils auf die Tartelettes-Böden legen.
2 Mit etwas Haselnussnugat-Ganache und anschliessend Johannisbeermarmelade bestreichen. Baiserhäubchen auf die Tartelettes spritzen und mit einem Flambiergerät karamellisieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

Liftbodenform 4 Stück
Nr. 664U01
Fr. 21.95



Blindback-Doppelkugeln
Nr. 140B01
Fr. 22.95



Flambierbrenner
Nr. 251K02
Fr. 69.95



WEIHNACHTLICHER TANNENBAUM-GUGELHUPF

Zutaten für 12 Portionen

Weihnachtlicher Tannenbaum-Gugelhupf

4 Eier
Salz
190 g Zucker
1/2 TL Vanillezucker
1 Prise Vanillepulver
1/8 l Wasser
1/8 l neutrales Öl
200 g feines Dinkelmehl
1 TL Backpulver
2-3 EL Kakaopulver
Puderzucker zum Verzieren

Ausserdem

Tannenbaum-Backform

Zubereitung

Weihnachtlicher Tannenbaum-Gugelhupf

- 1 Die Eier trennen und die Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen.
- 2 Die Eigelbe mit dem Zucker, Vanillezucker und Vanillepulver und dem Wasser dickschaumig aufschlagen. Das Öl nach und nach unterschlagen, bis es gut aufgenommen wird.
- 3 Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Anschliessend unter die Ei-Zucker-Masse heben. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 4 Den Backofen auf 170 °C Heissluft einschalten.
- 5 Die Tannenbaum-Backform gut einfetten und mit Mehl bestäuben.
- 6 Ein Drittel des Teiges in die Form füllen. Ein weiteres Drittel mit dem Kakao mischen und auf den hellen Teig verteilen. Zum Schluss das letzte Drittel Teig dazu giessen.
- 7 Den Kuchen ca. 45-50 Minuten backen bis er schön gebräunt ist.
- 8 Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz in der Form stehen lassen. Dann vorsichtig auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.
- 9 Mit Puderzucker bestäuben.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. **EINFACH KLIKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

Tannenbaum-Backform
Nr. 275C04 Fr. 82.95



KitchenAid Handmixer
Nr. 724W015
Fr. 194.95



Tahiti Vanillezucker im Glas 150 g
Nr. 266M05
Fr. 23.95



NOUGAT-TORTE MIT ZARTBITTERSCHOKOLADEN-GANACHE UND WALNUSSEKSEN

Zutaten für 8-10 Portionen

Walnusskekse

120 g Mehl
100 g gemahlene Walnüsse
50 g Puderzucker
100 g Butter
Nuss-Nougat-Aufstrich

Tortenböden

(Zwei Tortenformen zu je Ø 15 cm)
100 g Zartbitterschokolade
6 Eier
1 Prise Salz
225 g Rohrzucker
225 g weiche Butter
90 g feines Dinkelmehl
¾ TL Backpulver
¼ TL Lebkuchengewürz
90 g gemahlene Mandeln

Nougatcreme

150 g Nuss-Nougat-Masse oder Schokolade
100 g Mascarpone
50 ml Sahne

Zartbitter-Ganache

100 g Zartbitterschokolade
100 ml Sahne

Ausserdem

Walnuss-Keks-Form oder ovale Ausstecher 4 cm

Zubereitung

Walnusskekse

1 Mehl, Walnüsse und Zucker vermischen. Butter in Stücke schneiden und hinzufügen. Alles mit den Händen zügig zu einem Teig verarbeiten. In Folie eingewickelt mindestens für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2 Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Walnuss-Keks-Form mit Butter einfetten. Die Mulden mit Teig füllen und ca. 8 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz in der Form ruhen lassen. Anschliessend die Kekse vorsichtig aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen.
3 Jeweils zwei Kekse-Walnusshälften mit etwas Nuss-Nougat-Aufstrich zusammenkleben.

Tortenböden

1 Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und anschliessend abkühlen lassen. Eier trennen und das Eiklar mit Salz locker aufschlagen. Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, Eigelbe einzeln unterrühren. Schokolade hinzufügen und kurz weitermixen. Die Hälfte des Eischnees unterheben.
2 Mehl mit Backpulver und Lebkuchengewürz in eine Schüssel sieben und mit Mandeln vermischen. Mehl-Mandel-Mischung vorsichtig unter den Teig heben. Abschliessend auch den restlichen Eischnee unterheben.
3 Teig gleichmässig auf zwei eingefettete Tortenformen aufteilen und für circa 40 bis 45 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob er durchgebacken ist. Aus dem Ofen nehmen und zunächst fünf bis zehn Minuten ruhen lassen. Anschliessend die Böden vorsichtig aus den Formen lösen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Nougatcreme

1 Nuss-Nougat-Masse im Wasserbad schmelzen und anschliessend abkühlen lassen.
2 Mascarpone hinzufügen und glattrühren. Sahne locker aufschlagen und vorsichtig unter die Nougatmasse heben. Bei sehr weicher Konsistenz der Creme gegebenenfalls 30 Minuten kühlstellen, ansonsten kann sie gleich verwendet werden.

Zartbitter-Ganache

Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Sahne in einem Topf leicht erhitzen, nicht kochen und über die Schokolade giessen. Vor dem Glattrühren ca. eine Minute ruhen lassen. Abkühlen, bis die Masse zäh wird.

Fertigstellen und Anrichten

1 Die Tortenböden jeweils waagrecht halbieren. Zwei bis drei Esslöffel Nougatcreme auf den untersten Tortenboden streichen und mit dem zweiten Tortenboden bedecken.
2 Die weiteren Bodenhälften entsprechend schichten. Mit einer Tortenboden-Unterseite nach oben abschliessen.
3 Die Torte ringsum mit Zartbitterganache einstreichen. Eine Palette hilft, die Creme zu glätten. Dabei die Palette seitlich an der Torte anlegen und den Teller dabei drehen. Kurz ruhen lassen, sodass der Ganache-Überzug trocknen kann.
4 Mit den Walnusskekse dekorieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZPT. **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

Gourmet Nuss-Nougat-Creme
Nr. 216H08
Fr. 15.95



Temperiergerät
Nr. 432P015
Fr. 149.95



Walnusskekse-Backform
Nr. 015INS7
Fr. 24.95



BROWNIE CUPCAKES MIT KAREMELL UND SPEKULATIUS

Zutaten für ca. 10 Cupcakes

Karamellcreme

(ergibt ca. 1 Marmeladenglas)

150 g Kristallzucker
200 ml Sahne
25 g weiche Butter
1 Prise Salz

Frosting

90 g weiche Butter
90 g Puderzucker
175 g Frischkäse
ca. 10 TL Karamellcreme

Brownie-Teig

140 g Zartbitterschokolade
120 g Butter
2 Eier
120 g Rohrzucker
70 g Dinkelmehl
etwas Spekulatiusgewürz

Zubereitung

Karamellcreme

1 Einen Teil des Zuckers in einen Topf geben und bei niedriger bis mittlerer Hitze schmelzen. Nach und nach den restlichen Zucker hinzugeben. Nicht umrühren, bevor er komplett geschmolzen ist.
2 Sobald der Zuckerschmelz eine hellbraune Farbe angenommen hat, den Topf vom Herd nehmen und die Sahne vorsichtig dazu giessen.
3 Den Topf zurück auf den Herd stellen, leicht salzen und umrühren bis sich alles aufgelöst hat. Butter hinzufügen unditerrühren. Dabei die Karamellcreme nicht zu dunkel werden lassen, sonst schmeckt sie bitter. Lässt sich ein Löffelrücken vollständig mit dem Karamell überziehen ist die Creme fertig. In ein sauberes Marmeladenglas füllen und kühlstellen.

Frosting

1 Butter schaumig rühren. Puderzucker darüber sieben und weitermischen. Frischkäse hinzufügen und weitermischen bis die Masse schön cremig ist.
2 Karamell portionsweise mit einem Löffel unterrühren. Creme anschliessend für circa 1 Stunde kühlstellen.

Brownie-Teig

1 Schokolade mit der Butter bei niedrigster Hitze in einem Topf schmelzen und leicht abkühlen lassen. Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Schokolade nach und nach zur Ei-Zucker-Masse giessen und weitermischen, bis alles gut vermischt ist.
2 Mehl sieben, mit dem Spekulatiusgewürz mischen und unter die Schokoladen-Ei-Zucker-Masse heben. Den Teig gleichmässig auf die Cupcake-Förmchen aufteilen.
3 Cupcakes bei 160 °C Heissluft circa 20 Minuten backen, dabei sollte der Teig innen noch etwas weich sein. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

1 Karamellcreme in einen Spritzbeutel mit französischer Sterntülle füllen.
2 Mit einem Messer oder Apfelferknausstecher ein kleines Stück in der Mitte der Brownie-Cupcakes ausschneiden. Etwas Karamell in das Loch füllen und anschliessend wieder vorsichtig mit dem herausgeschnittenen Kuchenteil bedecken.
3 Das Frosting auf die Cupcakes spritzen. Mit Karamell oder Spekulatiuskeksstücken dekorieren.

Tipp

Die Karamellcreme schon am Vortag zubereiten.

Weihnachtstorten

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT: [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Valrhona Kuvertüre schwarz
Nr. 969X08
Fr. 19.50



Cupcake-Silikon-Backform
Nr. 101K01
Fr. 34.95



Muldenbäcker
Nr. 015IN505
Fr. 74.95



ZIMT-PANCAKES-TÖRTCHEN MIT ROTWEINBIRNEN UND VANILLEEIS

Zutaten für 4 Portionen

Rotweibirnen

4 kleine Birnen (nicht zu weich)
400 ml Rotwein
6 EL Rohrzucker
½ Zimtstange
2 EL Bio-Gelierzucker

Pancakes

3 Eier
2 Prisen Salz
250 ml Sauerrahm (Schmand)
2 EL Honig
150 g feines Dinkelmehl
¼ TL Backpulver

Ausserdem

etwas Butter
Puderzucker
Vanilleeis

Zubereitung

Rotweibirnen

1 Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Dabei den Stiel an der Frucht belassen. Wein mit Zucker und Zimt in einem grossen Topf erhitzen. Birnenhälften hinzufügen und leicht köcheln lassen bis sie weich sind (ca. 10 bis 15 Minuten, je nach Festigkeit).
2 Früchte herausnehmen und abkühlen lassen. Zwei Birnenhälften zur Seite legen. Die restlichen in kleine Stücke schneiden. Etwas Rotwein-Zucker-Zimt-Mischung in einen Topf geben und mit Gelierzucker einkochen, bis ein dickflüssiger Sirup entsteht. Leicht abkühlen lassen.

Pancakes

1 Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz zu lockerem Eischnee schlagen. Eigelbe, Sauerrahm, Honig und eine Prise Salz in einer Schüssel verrühren. Mehl mit dem Backpulver darüber sieben und unterrühren. Anschliessend den Eischnee vorsichtig unterheben.
2 Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, zwei grosse Esslöffel vom Teig in die Pfanne geben und zu Pancakes mit ca. 12 cm Durchmesser austreichen. Wenn die Unterseite leicht gebräunt ist, den Pancake wenden, bis auch die zweite Seite leicht gebräunt ist. Aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen. Den restlichen Teig entsprechend verarbeiten.

Fertigstellen und Anrichten

1 Dessertteller dekorativ mit etwas Puderzucker einstäuben.
2 Pancakes übereinanderschichten, dabei jeweils ein wenig Sirup und Birnenstücke als Füllung verteilen.
3 Pancake-Törtchen mit Vanilleeis und den zwei Birnenhälften dekorieren. Ein wenig Sirup darüber giessen. Noch lauwarm servieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

Hagen Grote
Rotwein CA'N VEVÉ
1 Flasche à 0,75 l
Nr. 016KD03
Fr. 12.95



Sieb-Schneebesen
Nr. 056G05
Fr. 26.95



Hagen Grote
Wendepfanne
Nr. 024U01
Fr. 159.95



WINTER WONDERLAND-TORTE MIT CRANBERRIES

Zutaten für 14 Portionen

Cranberry-Marmelade

100 ml Wasser
90 g Rohrzucker
2 EL Bio-Gelierzucker
150 g frische Cranberries

Untere Tortenböden

(Zwei Tortenformen zu je Ø 15 cm)
6 Eier
1 Prise Salz
140 g Rohrzucker
70 g Buchweizenmehl
50 g geriebene Schokolade

Oberer Tortenboden

(Zwei Tortenformen zu je Ø 10 cm)
2 Eier
1 Prise Salz
45 g Rohrzucker
20 g Buchweizenmehl
15 g geriebene Schokolade

Creme

450 g Mascarpone
90 g Puderzucker
225 ml Sahne

Dekoration

1 Eiklar
Kristallzucker
ca. 100 g frische Cranberries

Zubereitung

Cranberry-Marmelade

1 Wasser, Zucker und Gelierzucker in einem Topf aufkochen. Cranberries hinzufügen, einige Minuten köcheln lassen, bis die Früchte weich sind und aufplatzen.
2 Mit einem Pürierstab pürieren und eventuell noch kurz weiterköcheln lassen.
3 In ein sauberes Marmeladenglas füllen und abkühlen lassen.

Untere Tortenböden

1 Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz zu einem lockeren Eischnee schlagen. Ei gelbe und Zucker miteinander schaumig schlagen. Die Hälfte des Eischnees hinzufügen und vorsichtig unterheben. Mehl in eine Schüssel sieben und mit geriebener Schokolade mischen. Mehlmischung vorsichtig unter die Ei-Mischung rühren und zum Schluss den restlichen Eischnee unterheben.
2 Teig gleichmässig auf zwei eingefettete und bemehlte Tortenformen aufteilen und ca. 30 Minuten backen.
3 Formen aus dem Ofen nehmen und fünf bis zehn Minuten ruhen lassen. Vorsichtig die Böden aus den Formen lösen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Oberer Tortenboden

1 Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig wie oben beschrieben zubereiten. Gleichmässig auf zwei eingefettete und bemehlte Tortenformen aufteilen und ca. 25 Minuten backen.
2 Formen aus dem Ofen nehmen und fünf bis zehn Minuten ruhen lassen. Vorsichtig die Böden aus den Formen lösen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Creme

1 Mascarpone in eine Schüssel geben, Puderzucker darüber sieben und mit einem Löffel unterrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.
2 Mascarpone-Creme 20 bis 30 Minuten kühlen lassen.

Dekoration

1 Eiklar in eine Schüssel geben und mit einer Gabel kräftig verrühren. Einige Esslöffel Kristallzucker in eine weitere Schüssel geben.
2 Cranberries ins Eiklar tunken und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschliessend im Kristallzucker wälzen.

Fertigstellen und Anrichten

1 Tortenböden für die untere Torte waagrecht halbieren. Den untersten Tortenboden mit Cranberry-Marmelade bestreichen. Zwei bis drei Esslöffel von der Mascarponecreme zufügen und ebenfalls verstreichen, dabei nicht bis zum Rand streichen.
2 Den zweiten Tortenboden daraufsetzen und entsprechend mit den beiden anderen Tortenhälften fortfahren. Den letzten mit der Tortenseite nach unten darauflegen.
3 Torte rundherum mit einer dünnen Schicht Creme bestreichen und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4 Währenddessen einen der Tortenböden für das kleine Törtchen mit Cranberry-Marmelade und ein wenig Mascarponecreme bestreichen. Den zweiten Tortenboden daraufsetzen. Das Törtchen rundherum mit Creme einkleiden.
5 Die grössere Torte mit einer weiteren Schicht Creme grosszügig und eher grob bestreichen, sodass sie eine Struktur erhält. Das kleine Törtchen daraufsetzen. Die fertige Torte mit den gezuckerten Cranberries dekorieren.

Tipps

Für weniger Gäste nur eine einstöckige kleine oder grosse Torte herstellen. Dazu entsprechend weniger Creme zubereiten.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT.

EINFACH KLIKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Vario-Pürierstab
Nr. 386G015
Fr. 109.95



Edelstahlschüssel Ø 26 cm,
13 cm hoch,
5,66 l Inhalt
Nr. 056G08
Fr. 37.95



PROBIEREN SIE AUCH



Weihnachtskuchen „Yule Log“



„Eisblüten“



Karamell-Kuppel



Rum-Kranz



Charlotte au chocolat mit Biskuits
Roses de Reims



Cupcakes



Mascarpone Törtchen mit Früchten
in Orangensauce



Passionsfrucht-Mango-Törtchen



Mango-Haselnuss-Hopfen-
Blätterteigkuchen

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.ch](https://www.hagengrote.ch)