

Jörn Domeier's Weihnachtsbackbuch



Jörn Domeier MdL

www.joern-domeier.de

Vorwort

Es macht eine große Freude andere zu beschenken. Mit „Jörns Weihnachtsbackbuch“ bekommst Du etwas von mir, was mir eine große Freude bereitet hat.

Alle Adventwochen habe ich, aufgrund der Vielzahl von eingereichten Rezepten zwei nachgebacken und prämiert. Mir war aber klar, dass ich allen eine Freude zurückgeben möchte.

Mein Geschenk ist jetzt in Deinen Händen.

Die Rezepte sind teilweise lang gepflegte Familientraditionen. Ich kann es nur empfehlen, von Zeit zu Zeit etwas davon auszuprobieren.

Neben dem Dank an jeden Teilnehmer, soll dieses besondere Backbuch uns auch an ein hoffentlich einmaliges „Corona-Weihnachten“ erinnern.

Zu guter Letzt noch mein Dank an die Personen, die mit der Idee oder der Umsetzung, der Unterstützung und der Gestaltung beteiligt waren.

Natürlich meine Frau, die wie durch Zauberhand alle Zutaten zur richtigen Zeit besorgte. An das Dreamteam Sylvia & Karl, wobei Sylvia mir nicht nur ihre Küche zur Verfügung gestellt hat und sich mit tollen Ideen einbrachte, sondern auch immer wieder bestärkte.

Und an Karl, der nicht nur anpackte und selbst ein erstklassiger Zuckerbäcker ist, sondern mir auch konstruktiv-kritisch auf die Finger schaut und die Nerven nicht verlor, wenn ich mal wieder einen vermeintlich eigenen Weg entdeckt hatte.

Und nicht zu vergessen an „Foto-Flo“, dem die Einreichung der Videos nie zu spät war und auch bei der Gestaltung dieses Büchleins unterstützt hat. Ich bin jetzt noch begeistert wie Du das zauberst.

Egal ob Rezeptreicher, Mitwirkende oder Genießer – Ihr habt mir eine große Freude bereitet!

Lasst uns weiter zusammenhalten

Euer

Jörn



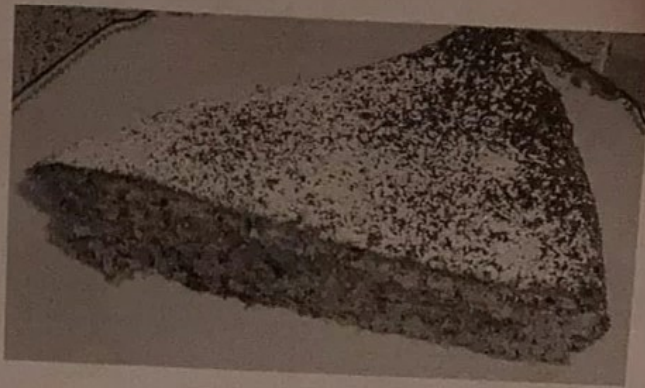
Melly Dombo



Mallorquinischer Mandelkuchen

Zutaten für eine Portion:

- 250g Butter
- 300g gemahlene Mandeln
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 250g Zucker
- 1 TL abgeriebene Schale einer Orange
- 15 EL Orangensaft
- 100g Mehl
- 1 EL Backpulver



Zubereitung:

Backofen auf 180° Grad vorheizen. Eine Springform mit einem Esslöffel Butter einfetten und mit zwei Esslöffeln Mandeln ausstreuen.

Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. 100g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und etwa eine Minute weiter schlagen.

Die übrige Butter, 150g Zucker und Orangenschale sehr cremig rühren. Eigelb zugeben und eine Minute unterrühren.

Mehl, die restlichen Mandeln und Backpulver nach und nach abwechselnd mit dem Orangensaft zur Ei-Masse rühren.

Eischnee unterheben und den Teig in die Springform füllen.

Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Nach dem Backen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, danach auf ein Kuchengitter stürzen und gegebenenfalls mit Puderzucker bestreuen.

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten; Backzeit: 30 Minuten; Schwierigkeitsgrad: simpel

Cappuccino-Walnutstorte

5

Eier
Salz
140 g
Kokosblütenzucker
1
Vanilleschote
100 g
Dinkel-Vollkornmehl
75 g
gemahlene Walnüsse
1 TL
Backpulver
200 ml
Schlagsahne
3
weiße Blattgelatine
500 g
Frischkäse (Rahmstufe, 50 % Fett i. Tr.)
3 EL
starker Kaffee
200 g
Walnusskerne
Zubereitungsschritte

1.

Für den Biskuitboden Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee steif schlagen. Eigelbe mit dem 90 g Kokosblütenzucker schaumig rühren.

2.

Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Mehl, gemahlene Walnüsse und Backpulver mischen und über die Eigelbmasse geben. Eischnee darauf geben und unterheben. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2–3) ca. 35 Minuten goldbraun

backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und abkühlen lassen. Einmal waagrecht halbieren.

3.

Für die Cappuccino-Creme Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse mit Kaffee und restlichen Kokosblütenzucker verrühren. Gelatine in einem Topf erwärmen und schmelzen lassen, vom Herd nehmen. 2–3 EL der Creme mit der Gelatine glatt rühren und zurück in die restliche Masse geben. Zügig unterrühren, dann vorsichtig die Sahne unterheben.

4.

Walnusskerne in einer heißen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 3 Minuten anrösten und abkühlen lassen.

5.

Etwa 2/3 der Cappuccino-Creme auf den Biskuitboden streichen. Zweiten Biskuitboden darauf legen. Mit der restlichen Creme bestreichen. Mit den Walnusskernen belegen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. In Stücke geschnitten servieren.

Cappuccino-Walnutstorte

Dieses Rezept ist aus dem Netz und wurde schon viele Male von meiner Frau nachgemacht, ach ja man kann auch zum Süßen deinen leckeren Honig nehmen. lg

18:30



Harald Eicke



Marcel Plagge



180 gMargarine
4 Ei(er)
2 Tasse/nZucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Tasse/nMehl
1 Pck. Backpulver
200 gHaselnüsse
1 Tasse/nMilch

Margarine, Eier, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Mit Mehl, Backpulver und zerkleinerten Nüssen verrühren und langsam die Milch hinzufügen.

In eine gefettete Kastenform füllen. Bei 175 Grad Ober-/Unterhitze etwa 65 - 70 Min. backen. Stäbchentest nicht vergessen, der Kuchen könnte evtl. schneller fertig sein.

18:35

Walnuskekse



WALNUSSEKSE

Erstellt von: Terry235

Mit Kinder backen soll Spaß machen, dazu auch das einfache Rezept von den Walnussekken.

Zutaten für 50 Portionen

1	Stk	Ei
200	g	Butter
250	g	Mehl
0.5	Pk	Backpulver
75	g	Zucker
150	g	geriebene Walnüsse
1	Prise	Salz
1	Pk	Vanillezucker
0.5	Glas	passierte Kirschenmarmelade
0.5	Becher	dunkle Schokoladeglasur



Zubereitung

- 1 Aus allen Zutaten einen Mürbteig herstellen, in Folie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen, beliebige Kekse ausstechen.
- 2 Das Rohr auf 175 °C aufheizen, die Kekse darin ca. 7 Minuten nicht zu dunkel backen. Auskühlen lassen, mit Marmelade füllen, Schokoladeglasur erwärmen und schräge Streifen über die Kekse ziehen.

Marlen Laurien

Nussplätzchen



Nussplätzchen

175 g

gemahlene Haselnüsse

175 g

Puderzucker

2

Eiweiß

Ca. 20

ganze Haselnüsse

Die beiden Eiweiß steif schlagen und den Puderzucker dabei einrieseln lassen.

Dann die gemahlene Haselnüsse unterrühren

Den Teig kalt stellen.

Auf einem Backblech kleine Kugeln formen
(ca. 2 cm)

Eine Haselnuss drauf setzen

Bei ca. 160 ° (Ober- u. Unterhitze) ca. 20 Min.
abbacken

Renate Schmidt



Saftige Nussecken

★★★★★ (47)



FOTO: MARIA PANZER / EINFACH BACKEN



Arbeitszeit	40 Min.
Backen	27 Min.
Kühlen	40 Min.
Niveau	Mittel

ZUTATEN



1 Blech



FÜR DEN TEIG

125 g	Butter
100 g	Zucker
2	Eier
300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
	etwas Butter für die Form

FÜR DEN BELAG

200 g	Aprikosenmarmelade
175 g	Butter
130 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
400 g	gemahlene Nüsse
200 g	Zartbitterkuvertüre

Holger Peters



Bananen-Schoko-Kuchen

Zutaten:

250 gr. Butter
 400 gr. Mehl | 125 gr. Zucker
 50 gr. Honig
 1 1/2 Pck. Vanillezucker
 1 Prise Salz
 3 Eier
 3 EL Kakao
 1 Pck. Backpulver
 ca 4 Bananen
 3 EL Zitronensaft

Streusel:

50 gr. Butter, 100 gr. Mehl, Honig, 1/2 Vanille-
 Zucker zu Streuseln verkneten, kalt stellen

Kuchen:

175 gr. Butter, 1 Vanillezucker, Salz + Zucker
 cremig rühren. Eier nach und nach zugeben.
 300 gr. Mehl, Kakao + Backpulver mischen.
 Bananen zerdrücken + mit Zitronensaft
 beträufeln. Dann alles miteinander
 vermengen. In Kastenform geben,
 Streusel drüber.

Backzeit: 90 Min bei 175°C



Julia VauPe

Britta Niewerth



Nuß-Kirschtorte mit Eierlikör



Saftige Kirschen zwischen Hasel-
nußbiskuit und Sahnehaube. Die
Krönung jedoch ist die von Eier-
likör „beschwipste“ Dekoration

Zutaten für den Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 200 g gemahlene Haselnüsse, 1 Messerspitze Backpulver, Backpapier.

Zutaten für die Füllung: 1 kg Sauerkirschen, 250 g Zucker, 1–2 Eßl. Speisestärke, 1 Becher (250 g) Schlagsahne, 1 Packchen Vanillin-Zucker, 0,1 l Eierlikör mit Kirschwasser (gibt es fertig zu kaufen), 1/2 Packung (25 g) Borkenschokolade.

Zubereitung: Für den Teig Eier und Zucker hellcremig aufschlagen. Haselnüsse und Backpulver mischen. Unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Eine Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Teig hineinfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°/Gasherd: Stufe 3) 20–25 Minuten goldbraun backen.

Den Nußboden aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abzie-

hen. Ganz auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Kirschen waschen und bis auf zwei zum Verzieren entstielen und entkernen. Kirschen in einen Topf geben und mit Zucker bestreuen. Ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann 1/2 Liter Wasser hinzufügen und die Kirschen 5 Minuten schwach dünsten. Speisestärke glatt rühren. Kirschen aufkochen und mit der Speisestärke binden. Nochmals aufkochen und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Vanillin-Zucker unterrühren. Kirschkompost auf dem Nußboden verteilen und die Sahne darüberstreichen. Eine Spirale in die Sahne ziehen. Eierlikör hineinträufeln. Borkenschokolade leicht zerbröseln, auf die Sahne streuen und mit den restlichen Kirschen garnieren. Ergibt 16 Stücke.

Zuber.-Zeit ca. 1 Stunde. Pro Stück ca. 1340 Joule/320 Kalorien. □

Nussriegel



Wenn du soviel Nüsse hast ,mach doch einfach selbst Nussriegel.Da weisste was drin ist und die schmecken auch noch super.

Versch. Nüsse
Agavendicksaft
Oder honig.

Vermengen und dann ab in Ofen,bis sie cross sind.

Danach in Streifen schneiden und abkühlen lassen.

Schnell und auch für den Mann machbar 🤔🤔



18:45

Sylvia Ludwig

Saftiger Nusskuchen(Rührkuchen)

125g Mehl

125g Speisestärke

4 Eier

250g Zucker

250g Butter

1Vanillezucker

1 Backpulver

200g gemahlene Nüsse



18:46

Nicole Kacmarzek





Mein Rezept heißt: Pellkartoffeltorte

Zutaten (Personen)

100 g Butter

250 g Zucker

5 Eier

25 g Gries

1 P. Backpulver

100 g gem. Hasel-
nüsse

100 g gem. Mandeln

1 Fl. Bittermandel-
aroma

400 g Pellkartoffeln
(roh)

Zubereitung: Pellkartoffeln reben und in
die Chape geben

Bei 180° ca. 50 Minuten

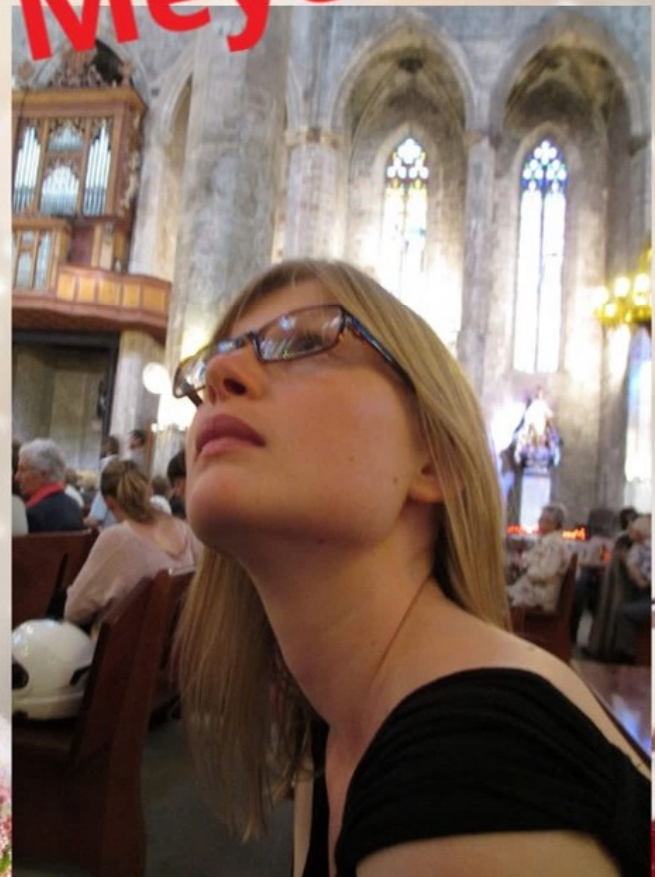
Sandwichs + Marzipankartoffeln

Jana

Das ist eine schöne Idee. Da wir ja nicht um die Ecke leben, hier außer Konkurrenz unser Lieblingskuchenrezept (mengentechnisch recht einfach, aber kalorientechnisch durchaus schwer):
Je 300g Butter, gemahlene Nüsse, Vollmilchschokolade und Zucker sowie 6 Eier nehmen, Schokolade und Butter schmelzen, alles verrühren und in eine Springform geben. Bei niedriger Temperatur lange backen, mindestens eine Stunde und dann im Ofen nachziehen lassen. Wenn einem nach Übertreibung ist, kann man den dann noch mit weißer Schokolade überziehen... oder mit einem Smartiepanzer versehen...

18:49

Kirsten Meyer





Hallo Jörn 🧑🍳🍰

ich wünsche dir ganz viel Spaß beim backen 👍



Nusskuchen ohne Mehl
1 Nusskuchen ohne Mehl
Rezept ausdrucken

Vorbereitung
15 Min.

Garzeit
1 Std.

Zeit gesamt
1 Std. 15 Min.

Die Zahl im Feld ändern und das Rezept
umrechnen

Menge / Portionen
1

Springform

Zutaten

125 g Butter - weich

250 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Prise Salz

6 Eier - Größe M

400 g Haselnüsse - gemahlen

75 g Zartbitter-Schokoladentropfen

2 TL Backpulver - gestrichen

Für die Garnitur

150 g Zartbitter-Kuchenglasur - oder

Zartbitter-Kuvertüre

Zierwerk nach Wunsch

Zubereitung

Teig zubereiten

Das Fett mit dem Zucker und dem Vanillezucker
geschmeidig rühren und nacheinander die Eier
unterrühren, solange bis die Masse gebunden



Das Fett mit dem Zucker und dem Vanillezucker
geschmeidig rühren und nacheinander die Eier
unterrühren, solange bis die Masse gebunden
ist.

Die Nüsse mit dem Backpulver vermengen und
zu der Masse geben, dazu die geriebene
Schokolade und alles miteinander glatt rühren.
Kuchen backen

Den Teig in eine gefettete Springform (mit 26
cm Durchmesser) geben und auf mittlerer
Schiene bei 160° Heißluft ca. 60 Minuten
backen. (Sollte der Kuchen zu dunkel werden,
mit Alufolie abdecken).

Kuchen überziehen

Den Kuchen etwas auskühlen lassen und dann
den Springformrand lösen (erst mit einem
Messer am inneren Rand entlangfahren damit
sich der Kuchen löst). Zum Schluss noch mit
der erwärmten Kuchenglasur überziehen.

18:50



GEMEINSAM GEGEN CORONA

WIR HALTEN ABSTAND.
WIR HALTEN ZUSAMMEN.

Hanna Naber

Haselnusswaffeln: 125 g

weiche Butter

75 g

Zucker

2 TL

Zimtpulver

4

Eier, Größe M

100 g

Haselnusskerne

250 g

Weizenmehl, Type 405

150 ml

Milch

1 Prise

Salz

Fett, fürs Waffeleisen



Helga Teramihardja

Tiroler Nusskuchen : 200g Butter, 250g Zucker, 6 Eigelb, 1pr. Salz, Saft und Schale 1/2 Zitrone, 1Tl Zimt, 200g Nüsse Mandel, Wal- oder Haselnüsse, gemahlen 125g Mehl, 1TL. Backpulver, etwas Rum, verrühren, 200g Blockschokolade und 6 steife Eiweiß unterheben, Backen 180° bei Ober/Unterhitze gute 75 min

Hallo Jörn, ich finde Nussecken sind genau das Richtige für Weihnachten!

FÜR DEN TEIG

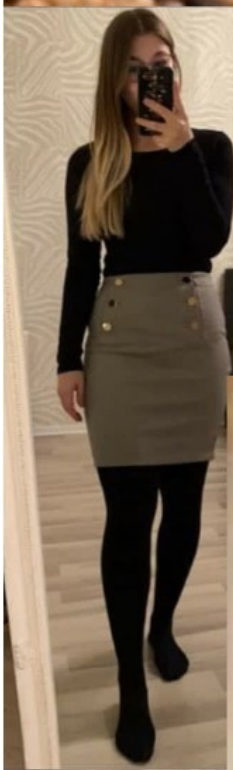
125 g
Butter
100 g
Zucker
2
Eier
300 g
Mehl
1 TL
Backpulver
1 Pck.
Vanillezucker
etwas Butter für die Form
FÜR DEN BELAG



200 g
Aprikosenmarmelade
175 g
Butter
130 g
Zucker
1 Pck.
Vanillezucker
400 g
gemahlene Nüsse
200 g
Zartbitterkuvertüre

Andy Non





Haselnusskuchen



Zutaten:

Für eine Gugelhupfform (Ø 24 cm)

200 g weiche Butter
oder Margarine
200 g Zucker
5 Eier
200 g Mehl

1 ½ Päckchen Backpulver
100 ml Milch
1 EL Rum
200 g gemahlene Haselnüsse
100 g Raspelschokolade

Außerdem:

200 g dunkle Kuvertüre
1 EL gehackte Haselnüsse

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.
2. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier nacheinander dazugeben und schaumig schlagen.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Rum, die Haselnüsse und die Raspelschokolade unterheben.
4. Den Teig in eine eingefettete und mit Mehl bestäubte Form füllen und ca. 50 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stechen: Wenn kein Teig mehr daran kleben bleibt, den Kuchen herausnehmen, 15 Minuten abkühlen lassen und aus der Form lösen.
5. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den ausgekühlten Kuchen damit überziehen. Mit den gehackten Haselnüssen bestreuen.



Anna Sophie Rost

Lieber Jörn Domeier, wenn Du es saftig magst,
dann probier den Eierlikör Nusskuchen.

250g Butter

250g Zucker

6 Eier

250g gemahlene Nüsse

125g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Tasse Eierlikör

1 Teelöffel Zimt

Bei 175 Grad 50-60 min backen

Nach dem abkühlen, mit Schokolade oder
Haselnußglasur überziehen.

Und dann schmecken lassen !!!

Melanie Trautmann





400g Weizenmehl (Typ 550)
200g Roggenmehl
1 EL Schmalz (am besten Gänseschmalz)
250ml lauwarme Milch
125g Sauerteig (Roggen)
40g Zucker
2 Eier
1 TL Salz
1 gestrichener TL Natron
1/2 TL Kümmel (gemahlen)

Schmalz in der Milch lösen, Salz und Zucker unter rühren, Mehl zusammen mit Natron in eine Schüssel sieben, Eier, Schmalz-Milch-Gemisch und Sauerteig unterrühren und gut mit den Knethaken vermengen. Etwa 3 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Dann 2 flache Laibe formen und nochmals eine Stunde ruhen lassen. Mit einem spitzen Messer oder Schaschlikspieß viele kleine Löcher in den Teigfladen stechen, dann bei ca 170° Ober-Unterhitze für rund 30 Minuten backen.

Wenn Du es ausprobiert hast, brauchst Du den rest vom Schmalzglas und ne Mettwurst. ;-)



Nico Jäkel





Iris Hermes

Nusstorte

3 Std. 45 Min. 17 Zutaten

Zutaten

null: 4 Stk. Eier

null: 150 g Mehl (glattes)

null: 120 g Zucker

null: 1 Packung Vanillezucker

null: 150 g Walnüsse (geriebene)

null: 1 Stk. Zitrone (die abgeriebene Schale)

null: Nach Belieben Fett (für die Form)

null: Nach Belieben Mehl (für die Form)

null: 250 ml Milch

0: 5 packungen vanillepuddingpulver

null: 4 EL Zucker

null: 250 g Butter

null: 100 g Walnüsse (geriebene)

null: 1 Schuss Rum

null: 80 g Staubzucker

null: Nach Belieben Walnüsse (zum Bestreuen)

null: Nach Belieben Walnüsse (Hälften, zum Dekorieren)

Haselnuss Kuchen:

1 Glas Zucker Fein (200ml. Glas)

1 Päckle Vanillezucker

2 Glas Weizenmehl (200ml. Glas)

4 Eier

2 TL Backpulver

125gr. Butter

2 Glas Haselnuss Kerne gemahlen (200gr. Glas)

zum verschönern Puder Zucker

Backzeit bei 175° ca. 30 bis 45 min.



Hulya Karadeniz