

Knusperstücke, Knuspernüsse & Popcorn Kit & Weihnachtssirup



Einkaufsliste:

Knusperstücke

260g Mehl
120g gemahlene Mandeln
70g brauner Zucker
Prise Zimt
1EL Vanillezucker
190g Butter
Puderzucker nach Belieben

Zimtberge

2 Eiweiß
170g Puderzucker
2EL Vanille Zucker
1TL Zimt
250g gemahlene Mandeln
100g weiße Schokolade zum Eintauchen

Knuspernüsse

100g Pekannüsse
100g Macadamia
100g Mandeln
50g Pinienkerne
200g brauner Zucker
2-3EL Wasser
1TL Butter
1TL Zimt
Puderzucker nach Belieben

Popcorn Kit

150g Popcorn Mais
60ml Pflanzenöl
Zuckerdekor
1 Glas Weihnachtssirup

Sirup

200g Rohrohrzucker
1 Scheibe Zitrone
300ml Wasser
4 Stangen Zimt
Prise Nelken
Prise Muskat
Mark einer Vanilleschote

So wird's gemacht:

Knusperstücke

Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten, in Frischhaltefolie packen und 1 Stunde kühl stellen. Teig in vier Teile teilen, jeweils zu einer dünnen Rolle rollen und in kleine Stücke schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit etwas Abstand 5-10 Minuten bei 180°C Umluft goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen und mit Puderzucker bestreuen.

Für die Zimtberge

Eiweiße steif schlagen, Puderzucker und Vanillezucker hinzugeben, weiter aufschlagen bis eine feste, glänzende Masse entsteht. Zimt und Mandeln mischen und unterheben. Kleine Kugeln oder Kegel formen. Im Backofen auf 150°C Umluft und etwa 10-15 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen. Schokolade schmelzen und Plätzchen in die Schokolade tunken.

Knuspernüsse

Alle Nüsse in eine Pfanne geben und leicht rösten. In einem Topf Zucker und Wasser geben und karamellisieren, Butter hinzufügen, zum Schluss den Zimt. Nüsse in eine Ofenform legen, mit der Karamellmasse übergießen und im Ofen bei 200°C Umluft noch einmal etwa 10-15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, sofort umrühren und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Popcorn Kit

Popcorn und Öl abwiegen und jeweils in ein gut verschließbares Glas füllen. Sirup kochen und auch in ein Glas füllen. Etiketten ausdrucken, evtl. Popcorntüte vorbereiten und nach Belieben dekorieren.

Sirup

Für den Sirup werden ca. 100g Zucker mit etwas Wasser bedeckt und langsam erhitzt, sodass der Zucker schmelzen kann und leicht karamellisiert. In der Zwischenzeit wird das Wasser für den Sirup im Wasserkocher aufgekocht. Nun wird das kochend heiße Wasser schrittweise unter Rühren hinzugegeben. Im dritten Schritt kommt der restliche Zucker hinzu. Zum Schluss kommen noch die Zitronen (ggf. auch Limetten)-Scheibe sowie die Zimtstangen, Nelken, Muskat und nach Belieben andere Gewürze in die Masse und jetzt könnt Ihr diese für ca. 1 Stunde vor sich hin köcheln lassen. Dabei sorgt die Zitrone dafür, dass der Zucker nicht weiter karamellisiert.

Sirup in Twist Off Gläser füllen und ein Glas gemeinsam mit dem Popcorn Kit oder auch mit einer Backmischung für Waffeln o.ä. verschenken.