



HOMMEL+KELLER **BAKES FOR X-MAS.**



Rezept Seite 31
recipe page 31



PRÄZISIONSWERKZEUGE

Dieses Jahr möchten wir Ihnen Weihnachten „versüßen“. Wir haben für Sie unsere Lieblings-Backrezepte aufgeschrieben und in diesem kleinen aber feinen Backbuch zusammengetragen.

Wir von der Hommel+Keller Präzisionswerkzeuge GmbH möchten Ihnen »**DANKE**« sagen für die vertrauensvolle Zusammenarbeit und wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein frohes Weihnachtsfest, Gesundheit, Glück und Erfolg für das kommende Jahr.

This year we would like to sweeten your Christmas. We have collected our favorite baking recipes for you and compiled them in a small but amazing baking book.

We at Hommel+Keller Präzisionswerkzeuge GmbH want to say »**THANK YOU**« for your continued support and cooperation. We wish you and your family a Merry Christmas, a healthy and prosperous New Year.

Sigmund Grimm
Geschäftsführer | CEO

Anstelle von Weihnachtsgeschenken werden wir in diesem Jahr das Kinderheim Rodt der BruderhausDiakonie mit einer Spende unterstützen.

Instead of Christmas presents, we have donated to the children's home Rodt of the BruderhausDiakonie.



Siggi Grimm

Geschäftsführender Gesellschafter
CEO

Dies ist das Lieblings-
Weihnachtsgebäck von Siggi.
Er isst es gerne und seine Frau
Doris backt es gerne für ihn.

Londoner Stangen

Zutaten

420g Mehl
240g Butter
140g Zucker
6 Eigelb
etwas Salz

Für den Belag:

1 Glas Himbeermarmelade
6 Eiweiß
210g Zucker
240g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen,
ausrollen und auf ein mit Backpapier
ausgelegtes tiefes Backblech legen.

Ein Glas Himbeermarmelade auf den Teig streichen und
ca. 15 Minuten bei 180°C vorbacken. Das Eiweiß mit dem
Zucker zu Schnee schlagen, Nüsse unterheben und auf
dem vorgebackenen Kuchen verteilen und weitere 30 Mi-
nuten fertigbacken. Noch heiß mit einem, in kaltes Wasser
getauchten Messer, in kleine Stangen schneiden.

*These are the favorite Christmas
cookies from Siggi. He likes to
eat them and his wife Doris
loves to bake for him.*

London Bars

Ingredients

420g flour
240g butter
140g sugar
6 egg yolks
pinch of salt

For the topping:

1 glass raspberry jam
6 egg whites
210g sugar
240g ground hazelnuts

Preparation

Make a shortcrust pastry from the ingredients, roll
it out and place it on a deep baking tray lined with
parchment paper.

Spread the glass of raspberry jam on the dough
and bake for about 15 minutes at 180°C.
Beat the egg whites with the sugar and fold in the
hazelnuts and spread it over the pre-baked cake.
Bake it for about 30 minutes. While still hot, cut into
small bars with a knife dipped in cold water.



Berner Täschchen

Zutaten

300g Mehl
175g + 50g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
175g + 1 TL Butter
100g Walnuskerne
100g gehackte Mandeln
8 EL Sahne
4 EL Honig
1 Eigelb + 1 TL Sahne

Zubereitung

Mehl, 100g Zucker, Vanillezucker, Ei und 175g Butter verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kaltstellen.

Walnüsse grob hacken. 50g Zucker mit 1 TL Butter schmelzen. Gehackte Mandeln und Nüsse unterrühren. Sahne und Honig einrühren und 1 Minute köcheln lassen.

Teig auf einer leicht bemehlten Fläche 4-5mm dick ausrollen. Kreise mit etwa 6cm Durchmesser ausstechen, je ½ TL Nussfüllung darauf geben. Teig überklappen und an den Rändern andrücken.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Eigelb und 1 TL Sahne verquirlen, Taschen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft ca. 12min backen.



Bernese Bags

Ingredients

300g flour
175g + 50g sugar
1 package of vanilla sugar
1 egg
175g + 1 TSP butter
100g walnut kernels
100g chopped almonds
8 TBSP cream
4 TBSP honey
1 egg yellow + 1 TSP cream

Preparation

Mix the flour, 100g sugar, vanilla sugar, egg and 175g butter and knead to a dough. Wrap the dough in cling film and refrigerate for 1 hour.

Roughly chop walnuts. Melt 50g sugar together with 1 TSP butter. Stir in chopped almonds and walnuts. Stir in cream and honey. Simmer for 1 minute.

On a lightly floured surface roll out the dough to a thickness of 4-5mm. Cut out circles with a diameter of about 6cm, put a ½ teaspoon of walnut filling on each of the circles. Fold the dough over and press it against the edges. Place on a baking tray lined with parchment paper. Whisk the egg yolk and 1 TSP cream together and spread over the pasties. Bake in a preheated oven at 175°C convection oven for approx. 12 minutes.



Spekulatius-Schoko

Zutaten

3 Eiweiß
200g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Spekulatiusgewürz
70g Zartbitterschokolade



Ingredients

3 egg whites
200g sugar
pinch of salt
1 TSP spiced cookie spice
70g dark chocolate

Baiser / Spiced-Cookie-Chocolate Meringue

Zubereitung

Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Die Baisermasse sollte sehr fest und glänzend sein. Die Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Das Spekulatiusgewürz untermischen. Die abgekühlte, aber noch flüssige Schokolade auf die Baisermasse gießen und sehr behutsam und kurz mit einem Teigschaber unterheben, so dass sich braune Schlieren bilden.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Von der Baisermasse mit einem Löffel Häufchen abstechen und mit Abstand auf das Backblech setzen (sie gehen noch etwas auf). Im vorgeheizten Backofen ca. 1½ bis 2 Stunden bei ca. 110°C Umluft backen. Im Ofen auskühlen lassen. Das kann die ganze Nacht dauern – dieser Schritt ist wichtig, damit sie nicht unschön brechen.

Preparation

Beat the egg whites with the salt and slowly pour in sugar. The meringue should be very firm and shiny. Chop the chocolate and melt it in a water bath. Allow to cool a little and then add the spiced cookie spice. Pour the cooled, but still liquid chocolate onto the meringue and fold in very carefully and briefly with a dough scraper so that brown streaks form.

Line a baking tray with parchment paper. Cut off the meringue mass with a spoon and place on the baking tray at a distance (they will still rise a little). Bake in a preheated oven for approx. 1½ to 2 hours at approx. 110°C (circulating air). Let them cool down in the oven, this can take the whole night - this step is important so that they don't break.

Julia Majer

Gebietsverkaufsleiterin
Area Sales Manager





Tobias Konz

Vertriebsleiter
Sales Director

Omas Käsekuchen

Zutaten

300g Mehl
150g Butter
60g Zucker
1 Ei

Für den Belag:

6 Eier
300g Zucker
750g Quark
1 Päckchen Puddingpulver
Bio-Zitronenschalenabrieb
1 Prise Salz

Ingredients

300g flour
150g butter
60g sugar
1 egg

For the topping:

6 eggs
300g sugar
750g curd cheese
1 package of
pudding powder
organic lemon zest
pinch of salt

Grandma's Cheesecake

Zubereitung

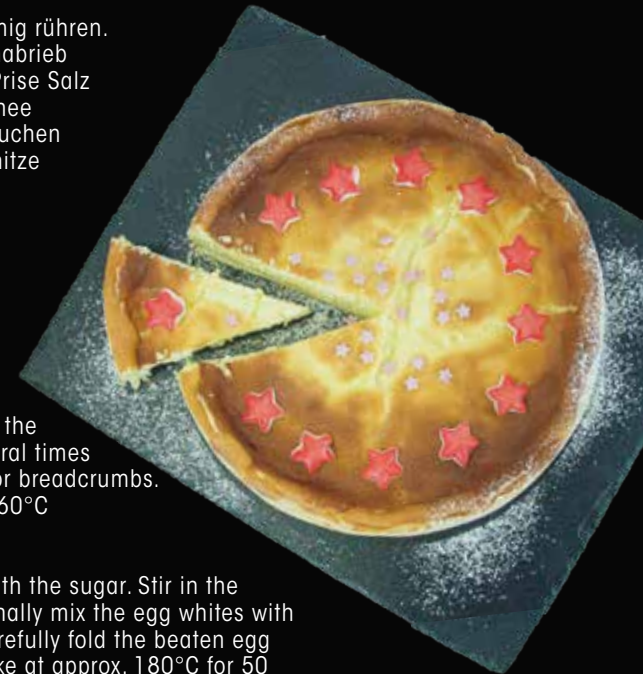
Alle Zutaten miteinander verkneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt für mindestens 5 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Den Teig ca. 20 Minuten vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen. Eine Springform (ø28 cm) mit dem Teig auskleiden. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und gut mit Haferflocken oder Semmelbrösel bedecken. Teigboden ohne Belag ca. 20 Minuten bei 160°C vorbacken.

Die Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Quark, Puddingpulver und Zitronenschalenabrieb unterrühren. Zuletzt das Eiweiß mit einer Prise Salz mischen und zu Eischnee schlagen. Eischnee vorsichtig unter die Quark-Masse heben. Kuchen bei ca. 180°C für 50 Minuten Ober-/Unterhitze backen.

Preparation

Mix all ingredients together and knead, form into a ball and wrap in cling film and refrigerate for at least 5 hours in the fridge. Remove the dough from the fridge about 20 minutes before use. Line a springform pan (ø 28 cm) with the dough. Prick the bottom of the dough several times with a fork and cover well with oat flakes or breadcrumbs. Pre-bake dough base without topping at 160°C for approx. 20 minutes.

Separate the eggs. Cream the egg yolks with the sugar. Stir in the quark, pudding powder and lemon zest. Finally mix the egg whites with a pinch of salt and whisk until smooth. Carefully fold the beaten egg whites into the quark mixture. Bake the cake at approx. 180°C for 50 minutes at top/bottom heat.





Gerlinde Zizmann

Wareneingang / Lager
Incoming goods / Logistics

Vanillekipferl / Vanilla Crescent

Zutaten

240g Butter
60g Vanillezucker
280g Mehl
230g geschälte,
gemischte Mandeln

Ingredients

240g butter
60g vanilla sugar
280g flour
230g peeled,
mixed almonds

Zubereitung

Alle Zutaten vermischen, zu einem Teig kneten und ca. 1 Std. kaltstellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig wie auf dem Bild formen und bei 180°C 10 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen und in Vanillezucker legen.

Preparation

Mix everything together, knead it and chill for approx. 1 hour. Line a baking tray with parchment paper. Then shape the dough as seen in the picture and bake them at 180°C for 10 minutes. Let cool briefly and place in vanilla sugar.

Lebkuchen / Gingerbread

Zutaten

5 Eier
350g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
150g bittere Schokolade
250g Fett (Palmin)
200g Mehl
1 TL Backpulver
150g gemahlene Haselnüsse

Ingredients

5 eggs
350g sugar
2 packages of vanilla sugar
pinch of salt
150g bitter chocolate
250g fat (palmin)
200g flour
1 TSP baking powder
150g ground hazelnuts

Zubereitung

Eier, Zucker und Salz verrühren.
Fett und Schokolade in einem Topf zerlaufen lassen und abgekühlt zur Menge hinzugeben.
Mehl, Backpulver und Haselnüsse unterheben.

Backblech einfetten, mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Auf der mittleren Schiene bei 175°C ca. 20 Minuten backen. Mit einem nassen Messer noch heiß aufschneiden, mit Puderzucker bestreuen und über Nacht stehen lassen.

Preparation

Mix eggs, sugar and salt.
Melt the fat and chocolate in a saucepan, once cooled add to the mixture.
Add flour, baking powder and hazelnuts.

Grease baking tray, line with parchment paper and spread out the mass over it. Bake on the middle shelf at 175°C for about 20 minutes. Use a wet knife to cut while hot, sprinkle with powdered sugar and leave overnight.



Larissa Link

Personalleiterin / Assistentin der GF
HR Manager / Management Assistant

Larissa backt mit ihren
Nichten Jule und Leni.

*Larissa is baking with
her nices Jule and Leni.*





Thomas Stamm

Gebietsverkaufsleiter
Area Sales Manager

Bauernbrot-Plätzchen / Farmers Bread Cookies

Zutaten

150g Zartbitterschokolade
3 Eier
250g Puderzucker
1 EL Milch
2 TL Zimtpulver
250g gemahlene
Haselnüsse
3 EL Mehl

Tipp: Teig muss gut gekühlt sein, da er sonst sehr klebrig ist. Vor dem formen der Brote die Hände mit Puderzucker einreiben.

Ingredients

150g dark chocolate
3 eggs
250g powdered sugar
1 TBSP milk
2 TSP cinnamon powder
250g ground hazelnuts
3 TBSP flour

Tip: Dough must be chilled well because otherwise it is very sticky. Rub the hands with powdered sugar before forming the bread.

Zubereitung

- Schokolade fein reiben
- Eier trennen
- Eigelb mit 150g Puderzucker, Milch und Zimt schaumig rühren
- Eiweiße steif schlagen

Eiweiß mit den Haselnüssen, Schokolade und Mehl unter die Eigelbmasse heben und zugedeckt eine 1/2 Stunde kalt stellen. (Eventuell sogar in die Gefriertruhe geben.) Restlichen Puderzucker in einen tiefen Teller geben. Aus der Masse ca. 40 kleine Brote formen und im Puderzucker wälzen.

Bei 150 °C ca. 20 Minuten backen.

Preparation

- finely grate the chocolate
- separate the eggs
- cream egg yolk with 150g powdered sugar, milk and cinnamon
- beat the egg whites until stiff

Fold in the egg whites, hazelnuts, chocolate and flour in the egg yolk mixture. Cover and chill for 1/2 hour. (Possibly even put into the freezer.) Put the remaining powdered sugar into a deep plate. Form approx. 40 small loaves from the mixture and roll them in powdered sugar.

Bake at 150 °C for about 20 minutes.

Süße Spitzbuben-Plätzchen / Sweet „Spitzbuben“ Biscuits

Zutaten

300g Mehl
100g gemahlene Mandeln
150g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
200g Butter
½ Zitrone
(abgeriebene Schale)
1 Ei
200g Gelee (z.B. rotes
Johannisbeergelee)
1 Prise Salz

Ingredients

300g flour
100g ground almonds
150g powdered sugar
1 package of vanilla
sugar
200g butter
½ Lemon (grated rind)
1 egg
200g jelly
pinch of salt

Zubereitung

Mehl mit Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Zitronenschale, Butter und Ei dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 2 Stunden kaltstellen. Backofen auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen. Plätzchen ausstechen und in jedes zweite kleine Sterne oder Löcher stechen. Im heißen Ofen 10-12 Minuten backen. Gelee glatrühren und auf die warmen Plätzchen ohne Loch streichen. Mit einem ausgestanzten Plätzchen bedecken. Leicht andrücken und auskühlen lassen.

Preparation

Mix flour with almonds, powdered sugar, vanilla sugar and salt. Add lemon zest, butter and egg and knead until smooth. Form the dough into a ball, wrap in cling film and refrigerate for 2 hours. Preheat oven to 180°C. Line the baking tray with parchment paper. Knead the dough and roll it out to a rectangle. Cut out the cookies, make a small star or hole into every other piece. Bake in the hot oven for 10-12 minutes. Stir the jelly until smooth and spread on the warm biscuits without holes. Cover with a punched out cookie. Press lightly and leave to cool.



Charlotte Skirka

Gebietsverkaufsleiterin
Area Sales Manager

Charlotte und ihre Tochter Emma
backen immer gemeinsam zu
Weihnachten.

*Charlotte and her daughter
Emma always bake together at
Christmas.*





Peter Hippler

Anwendungstechniker / Technischer Vertrieb
Application Technician / Technical Sales

Russischer Zupfkuchen / Russian Chocolate Cheesecake

Zutaten

300g Mehl
200g Butter
150g Zucker
1 Ei
2 EL Kakaopulver
1 Päckchen Backpulver

Für die Füllung:

250g Butter
250g Zucker
500g Quark (Mager)
3 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Puddingpulver

Zubereitung

Butter und Zucker verrühren. Das Ei hinzufügen und glattrühren. Mehl, Backpulver und Kakaopulver vermischen und zu einem Teig rühren. 1/3 von dem Teig kaltstellen. Mit dem anderen Rest die eingefettete Form auslegen.

Für die Füllung zunächst den Butter schmelzen, dann den Rest der Zutaten zugeben und zu einer Creme mischen. Die Masse in die mit Teig ausgelegte Backform geben. Den Rest des Teiges aus dem Kühlschrank holen, verbröseln und auf der Creme verteilen oder wie hier auf dem Bild verzieren.

In dem auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.

Ingredients

300g flour
200g butter
150g sugar
1 egg
2 TBSP cacao powder
1 package of baking powder

For the topping:

250g butter
250g sugar
500g curd cheese (low-fat)
3 eggs
2 packages of powdered sugar
1 package of pudding powder

Preparation

First mix butter and sugar. Add the egg and stir until smooth. Mix flour, baking powder and cacao powder and stir to a dough. Chill 1/3 of the dough. Line a spring form with the rest of the dough.

First melt the butter for the topping and mix the other ingredients to a cream. Put the mixture in the dough filled baking pan. Remove the rest of the dough out of the fridge, crumble it and distribute over the cream or decorate as you see on the picture.

Preheat the oven to 200°C and bake for about 45 minutes.

Tassen-Schokokekse / Chocolate Cupcookies

Zutaten

170g Butter
1 Ei
320g Mehl
50g Kakaopulver
150g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz



Ingredients

170g butter
1 egg
320g flour
50g cacao powder
150g powdered sugar
1 package of
vanilla sugar
1 pinch of salt

Zubereitung

Die Eier mit der Butter und dem Puderzucker schaumig schlagen. Das Mehl und das Kakaopulver sieben und zu den übrigen Zutaten geben. Mit dem Knethaken eines Handrührers gerade so lange kneten, bis sich alles vermischt. Anschließend den Teig nur kurz mit den Händen kneten bis er glatt und glänzend ist. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln, und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, die Plätzchen ausstechen und im heißen Ofen 10-12 Minuten backen. Anschließend nach Belieben dekorieren.

Preparation

Beat the eggs with the butter and powdered sugar until foamy. Sieve the flour and cacao powder and add to the remaining ingredients. Knead with the dough hook of a hand mixer until everything mixes. Then knead the dough only briefly with your hands until it is smooth and shiny. Wrap the dough in cling film and place in the fridge for at least 1 hour.

Preheat oven to 180°C. Line the baking tray with parchment paper. Roll the dough out to a rectangle. Cut out the biscuits. Bake them in the hot oven for 10-12 minutes. Decorate as desired.



Atalay Tortulu

Azubi Industriemechaniker
Trainee Industrial Mechanics

Cüneyd Sahin

Azubi Industriekaufmann
Trainee Industrial Clerks

Dennis Kornelsen

Azubi Industriekaufmann
Trainee Industrial Clerks



Koray Maurici

Gebietsverkaufsleiter
Area Sales Manager

Koray wird von seiner Mutter
Nezi beim Backen unterstützt.
*Koray is supported by his
Mum Nezi.*



Kokoswürfel / Coconut Cubes

Zutaten

4 Eier
2 Pack Vanillezucker
575g Zucker
450g Butter
800g Mehl
2 Pack Backpulver
1 1/4 l Milch
200g Vollmilchschokolade
400g Kokosraspel

Ingredients

4 eggs
2 packets of vanilla sugar
575g sugar
450g butter
800g flour
2 packets of baking powder
1 1/4 l milk
200g milk chocolate
400g grated coconut

Zubereitung

Eiern, Vanillezucker, 375g Zucker, 250g Butter, Mehl, Backpulver und einen 1/2 l Milch zu einem Teig verrühren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und ca. 30 Minuten bei 200°C backen. Noch warm in kleine Quadrate schneiden (ca. 5x5 cm).

In der Zwischenzeit 250g Butter mit 200g Vollmilchschokolade und 200g Zucker erwärmen. Nun mit einem 3/4 l Milch ablöschen und einmal aufkochen lassen. Die noch warmen Kuchenquadratstücke von allen Seiten kurz in die Schokoladen-Milch tauchen und in Kokosflocken wälzen.

Preparation

Make a batter from the eggs, vanilla sugar, 375g sugar, 250g butter, flour, baking powder and 1/2 l milk. Spread onto a baking tray lined with parchment paper and bake for approx. 30 minutes at 200°C. Cut into small squares while still warm (approx. 5x5 cm).

In the meantime, heat 250g butter with 200g milk chocolate and 200g sugar. Now deglaze with 3/4 litres of milk and bring to a boil once. Dip the still warm cake square pieces from all sides briefly into the chocolate milk and then roll them into coconut flakes.



Muzaffer Elkün

Anwendungstechniker / Technischer Vertrieb
Application Technician / Technical Sales

„Sekerpare“ ist eine türkische Spezialität, die für das „Zuckerfest“ zum Abschluss des Fastenmonats Ramadan zubereitet wird.
„Sekerpare“ is a Turkish speciality, which is prepared for the sugar festival at the conclusion of Ramadan.

Sekerpare / Zuckerpalast / Sugar Palace

Zutaten

125g Butter
½ Glas Puderzucker
1 Ei
3 EL Grieß
1 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
2 Gläser Mehl
50g geschälte Haselnüsse

Für den Zuckerguss:
2 Gläser Zucker
3 Gläser Wasser
4-5 Tropfen Zitronensaft

Glas = 200ml



Ingredients

125g butter
½ glass powdered sugar
1 egg
3 TBSP semolina
1 TSP baking powder
1 package of vanilla sugar
2 glasses flour
50g peeled hazelnuts

For the sugar cast:
2 glasses sugar
3 glasses water
4-5 drops of lemon juice

Glass = 200ml

Zubereitung

Butter und den Puderzucker vermischen, dann das Ei dazugeben und nochmals gut vermischen. Danach den Grieß, das Backpulver, den Vanillezucker und das Mehl dazugeben und vermengen bis es ein weicher Teig ist. Nun den Teig in kleine Teigkugeln formen und leicht flach drücken. Die Teigkugeln auf einem Backblech auslegen und in der Mitte jeweils eine Haselnuss platzieren.

Sekerpare im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 30 Minuten backen (bis die Teigkugeln leicht rosa sind).

Den Zucker und das Wasser für 10 Minuten kochen und anschließend den Zitronensaft dazugeben und ein paar Minuten weiter kochen. Den lauwarmen Zuckerguss über die gebackenen Sekerpare geben. Die Sekerpare sind servierbereit, wenn der Zuckerguss aufgesaugt ist.

Preparation

First mix the butter and the powdered sugar, then add the egg and continue mixing. Then add the semolina, baking powder, vanilla sugar and flour and mix until the dough is soft. Now form the dough into small balls and press slightly flat. Place the dough balls on a baking tray and place a hazelnut in the middle.

Bake Sekerpare in a preheated oven at 180°C for 30 minutes (until the dough balls are slightly pink).

Boil the sugar and water for 10 minutes, then add the lemon juice and continue cooking for a few minutes. Pour the lukewarm sugar cast over the baked Sekerpare. The Sekerpare is ready to serve when the sugar cast is absorbed.

Kastanien-Pralinen / Chestnut Praline

Zutaten

250g Butterkekse
150g Butter
½ Tasse Puderzucker
70g gehackte Nüsse
1 Päckchen Vanillezucker
50g Rum
2 EL Honig
1 Prise Salz
3 TL Kakao

Ingredients

250g butter biscuit
150g butter
½ cup powdered sugar
70g chopped nuts
1 package of vanilla sugar
50g rum
2 TBSP honey
pinch of salt
3 TSP cacao

Zubereitung

Butter mit Vanillezucker und Puderzucker zu einer cremigen Masse verrühren. Butterkekse im Mixer zerkleinern. Alle Zutaten mit der Buttermasse zusammen mischen und mit dem Rum verfeinern. Wenn die Masse zu weich ist, einfach nochmals gehackte Nüsse dazugeben. Die Masse zu einer Kugel formen und in Kokos, Krokant oder in zerkleinerten Butterkeksen ver-süßen.

Preparation

Mix butter with vanilla sugar and powdered sugar to a creamy mass. Crush the butter biscuits in a mixer. Mix all ingredients with the butter mixture and refine with rum. If the mixture is too soft, simply add chopped nuts again. Form the mixture into a ball and sweeten with coconut, brittle or chopped butter biscuits. leave to stand overnight.

Danuta Wyslucha

Produktionsmitarbeiterin
Production Assistant





**Andrea Glunz
Christina Müller**

Buchhaltung / Controlling
Accounting / Controlling



Zutaten

Für den Boden:
150g Spekulatius
100g Butter

Für die Creme
250g Schlagsahne
500g Quark, 20% Fett
500g Mascarpone
80g Honig
1 TL Zimt
2 TL Spekulatiusgewürz
1 Vanilleschote,
davon das Mark
1 Orange,
davon der Abrieb

Ingredients

For the ground:
150g spiced biscuit
100g butter
100g powdered sugar

For the cream
250g whipped cream
500g curd cheese
20% Fat.

500g Mascarpone
80g Honey
1 TSP cinnamon
2 TSP specula spice
1 vanilla pod,
of which the mark
1 organic orange
zest

Spekulatiustorte / Spiced Biscuit Cake

100g Puderzucker
50g Gelatine-Fix
50ml Orangensaft

Für die Deko:
100g Cranberries
130g Zucker
100g Spekulatius

Für die Cranberry-Soße:
120ml Orangensaft
50g Zucker
90g Cranberries
80g Himbeeren
1 Zweig Rosmarin

Zubereitung

Für den Kuchenboden eine Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier auslegen. Butter schmelzen. Spekulatius fein bröseln und mit der Butter vermengen. Den Keksteig in die Springform geben und andrücken. 30 Minuten kaltstellen. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Hierfür Sahne steifschlagen. Die restlichen Zutaten – bis auf die Gelatine in eine Schüssel geben und glatrühren. Gelatine-Fix einrühren, Sahne unterheben und direkt auf den Keksboden streichen. Mindestens 3 Stunden kaltstellen. Für die Soße Orangensaft und Zucker in eine Pfanne geben. Cranberries hinzugeben und bei mittlerer Hitze aufkochen, bis die Cranberries platzen. Himbeeren und Rosmarin hinzugeben und bei niedriger Hitze solange köcheln lassen, bis die Soße etwas dicker wird. Auskühlen lassen. Für die Deko 75g Zucker mit 50ml Wasser aufkochen und solange kochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Zuckersirup 10 Minuten abkühlen lassen. Cranberries in den Zuckersirup geben und mit Abstand zueinander eine Stunde auf ein Abtropfgitter legen. Die Beeren anschließend rundherum im verbleibenden Zucker wälzen und zur Seite stellen. Torte aus der Form lösen. Die Spekulatius für die Deko senkrecht an den Rand drücken. Torte mit Cranberry-Soße dekorieren.

Preparation

For the cake base line a springform pan (Ø 20cm) with parchment paper. Melt the butter. Crumble the spiced biscuit and mix it with the butter. Pour the biscuit dough into the springform pan and press down. Refrigerate it for 30 minutes. In the meantime, prepare the cream. Whip the cream until stiff. Put the remaining ingredients - except the gelatine - in a bowl and stir until smooth. Stir in the gelatine fix, fold in the cream and spread directly on the biscuit base. Refrigerate for at least 3 hours. For the sauce put orange juice and sugar in a pan. Add the cranberries and bring to a boil at medium heat until the cranberries burst. Add the raspberries and rosemary and simmer at low heat until the sauce thickens. Allow to cool. For the decoration boil 75g sugar with 50ml water and cook until the sugar is completely dissolved. Let the sugar syrup cool for 10 minutes. Pour the cranberries into the sugar syrup and place them on a draining rack at a distance for 1 hour. Then roll the berries all around in the remaining sugar and put aside. Remove the cake from the mould. Press the spiced biscuits vertically to the edge for the decoration. Decorate the cake with cranberry sauce.

For the decoration:
100g cranberries
130g sugar
100g spiced biscuits

For the cranberry sauce:
120ml orange juice
50g sugar
90g cranberries
80g raspberries
1 rosemary branch



HOMMEL+KELLER **BAKES FOR X-MAS.**
ENJOY IT.

www.hommel-keller.de