



# Rezeptideen für die perfekte Silvesterparty



Das Ebook enthält unbezahlte Werbung, da Markennamen erkennbar sind.



Impressum

Küchentraum & Purzelbaum

Kathrina Rüttger

<https://www.kuechentraumundpurzelbaum.de>

# Glückskekse

## Zutaten

60 g Dinkelmehl Typ 630  
40 g Puderzucker  
60 g Butter  
1 Eiweiß  
1 Prise Salz

Zettel mit Sprüchen

## Zubereitung

1. Spruchzettel ausschneiden und bereit legen.
2. Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eiweiß mit Salz und Puderzucker steif schlagen.
3. Mehl unterheben und zum Schluss die Butter unterrühren. Ca. 15 Minuten ruhen lassen.
4. Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. Backblech mit einer Dauerbackfolie aus Silikon belegen.
5. Mit einem Esslöffel max. 3 Kleckse Teig auf das Blech geben und zu ca. 9 cm großen, 2 mm dicken Kreisen verstreichen.
6. Ungefähr 6 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen, von der Silikonmatte lösen. Jeweils einen Zettel in den Kreis legen, zu Halbkreisen klappen und rund biegen (am besten über einen Schüsselrand legen).
7. Alle Kekse nach dem Auskühlen nochmals im Ofen bei 150°C knusprig backen.

## Tipp

Durch die Silikonbackmatte kühlen die Kekse nicht so schnell aus und ihr müsst nicht ganz so zügig arbeiten.

Die Matte aus dem schwedischen Möbelhaus hat bereits Kreise aufgemalt, die gut zur Orientierung sind.

Eine Videoanleitung findet ihr auf dem Blog



# Glückskeks- Sprüche

Mach dir die Welt, wie sie dir gefällt!

Du bist einzigartig!

Gib nie etwas auf, an das du jeden Tag denken musst!

Du bist nicht perfekt, aber einzigartig!

Nur DU kannst DU sein!

Trau dich so zu sein, wie du willst!

Mach dein Leben so bunt, wie es dir gefällt!

Sei glücklich! Damit provozierst du sie alle am meisten!

Glaub an dich!

Tu dir was Gutes!

Das wird dein Jahr!

Alles beginnt mit einem Traum!

Glaub an dich und deine Träume!

Folge deinem Herzen! Es kennt den Weg!

Heute schon gelächelt?

Glück kann man nicht kaufen!

Wenn nicht in diesem Leben, wann dann?

Geld füllt nur dein Konto, Abenteuer deine Seele!

Das Leben ist zu kurz für irgendwann!

Lass dich einfach mal treiben!

# Glückskekse Step by Step



## 1. Schritt

Zettel in den noch heißen Keks legen



## 2. Schritt

Keks einmal mittig falten



## 3. Schritt

Oben etwas zusammendrücken



## 4. Schritt

Über den Rand einer Tasse/Schüssel hängen und fest werden lassen

# Käsegebäck zum Snacken

## Zutaten

200 g Dinkelmehl (Typ 630)  
120 g Gruyère  
½ TL Weinsteinpulver  
1 TL getrocknete Kräuter  
1 Eigelb  
1 Ei  
150 g kalte Butter  
1 EL Joghurt  
Salz

Zum Bestreuen  
1 Eigelb  
1 EL Sahne  
Sesam, schwarzer Kümmel, Mohn

## Zubereitung

1. Käse reiben.
2. Zusammen mit den übrigen Zutaten zu einem nicht zu festen Mürbteig kneten. Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und Kleeblätter, Schweinchen etc. ausstechen.
4. Auf ein Blech mit Backpapier legen. Eigelb mit der Sahne verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen. Mit Mohn, Sesam etc. bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 12-15 Minuten goldgelb backen.



PRO  
Freixenet

HAPPY  
NEW  
YEAR

HAPPY  
NEW  
YEAR

HAPPY  
NEW  
YEAR

HAPPY  
NEW  
YEAR

# Countdown- Muffins

## Zutaten

70 g Rohrohrzucker  
150 g Dinkelmehl (Typ 630)  
3 TL Weinsteinpulver  
Eine Prise Salz  
1 Ei  
¼ Tasse Öl  
¼ Tasse Milch  
35 g Backkakao  
50 g geraspelte Schokolade

Puderzucker  
Zartbitterkuvertüre  
Zuckersterne nach Belieben

## Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Weinsteinpulver, Kakao und Salz vermischen.
2. Ei, Öl und Milch in einer zweiten Schüssel mischen und zu den trockenen Zutaten geben. Gut verrühren.
3. Am Ende die geraspelte Schokolade kurz unterlaufen lassen.
4. In ein gefettetes Mini-Muffinblech füllen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10-12 Minuten backen.
6. Muffins aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
7. Kuvertüre schmelzen und die Muffins damit überziehen.
8. Aus etwas Puderzucker und Wasser einen Zuckerguss herstellen und auf 12 Muffins die Zahlen 1-12 schreiben. Die 12 Muffins wie eine Uhr anordnen, die übrigen Muffins in die Mitte stellen. Mit Zuckerguss Zeiger aufmalen. Nach Belieben die Muffins mit Zuckersternen bestreuen.

YEAR

HAPPY  
NEW YEAR



# Silvester-Brötchen

## Zutaten

### Kochstück

70 g Dinkelmehl (Typ 630)  
225 g Wasser

### Vorteig

30 g Dinkelvollkornmehl  
0,1 g Hefe  
15 g Wasser

### Hauptteig

16 g Salz  
5 g Hefe  
645 g Dinkelmehl (Typ 630)  
30 g Quark  
235 g Wasser

Saaten zum Bestreuen

## Tipp

Schüttet nicht gleich die komplette Wassermenge in den Teig. Lieber nach und nach zugeben. Wenn euch der Teig zu weich erscheint, einfach Wasser herauslassen.

Aus dem Teig lassen sich auch Kleeblatt-Brötchen formen.

## Zubereitung

### Kochstück

Aus Mehl und Wasser eine Art Pudding kochen. Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank lagern.

### Vorteig

Vollkornmehl, Hefe und Wasser verkneten, bis gerade ein Teig entsteht. Ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt gehen lassen. Dann für ca. 14 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### Hauptteig

1. Aus Kochstück, Vorteig und den übrigen Zutaten einen Teig kneten, der sich gut fenstern lässt. Teig in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt für 18-25 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Teig in 40 Teile zu je 30 g teilen und daraus runde Brötchen formen. Aus den Brötchen die Zahlen 2 0 2 0 legen und abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. Backofen (mit Backstein) auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kurz vor dem Backen die Brötchen mit Wasser bestreichen und nach Belieben mit Saaten bestreuen.
4. Brötchen auf den heißen Backstein geben und gut dampfen. Ca. 15 Minuten backen.
5. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



# Silvester-Brötchen Kleeblatt-Form

## Zubereitung

1. Teig wie für die Silvester-Brötchen oben herstellen und ruhen lassen.
2. Zuerst runde Brötchen formen. Die Größe bleibt euch überlassen. Ich würde sie ca. 60-70 g schwer machen.
3. Dann mit einer Teigkarte viermal kreuzweise bis zur Mitte einstechen.
4. Die Blätter und den Stiel ausformen und die Brötchen nochmals ca. 1 Stunde gehen lassen.
5. Backofen (mit Backstein) auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Brötchen auf den heißen Backstein geben und gut dampfen. Ca. 20 Minuten backen.
7. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.





PRO  
Freixenet  
PROSECO

HAPPY  
NEW  
YEAR

HAPPY  
NEW  
YEAR



# Aufstrich mit Karotten und Frühlingszwiebeln

## Zutaten

1 mittelgroße Karotte  
1 Frühlingszwiebel mit Grün  
150 g Frischkäse  
Salz, Pfeffer

## Tipp

Wer den Aufstrich etwas cremiger möchte, gibt einen kleinen Schuss Sahne dazu.

## Zubereitung

1. Karotte schälen und raspeln. Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden.
2. Karottenraspeln und Zwiebelringe mit dem Frischkäse gut vermischen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



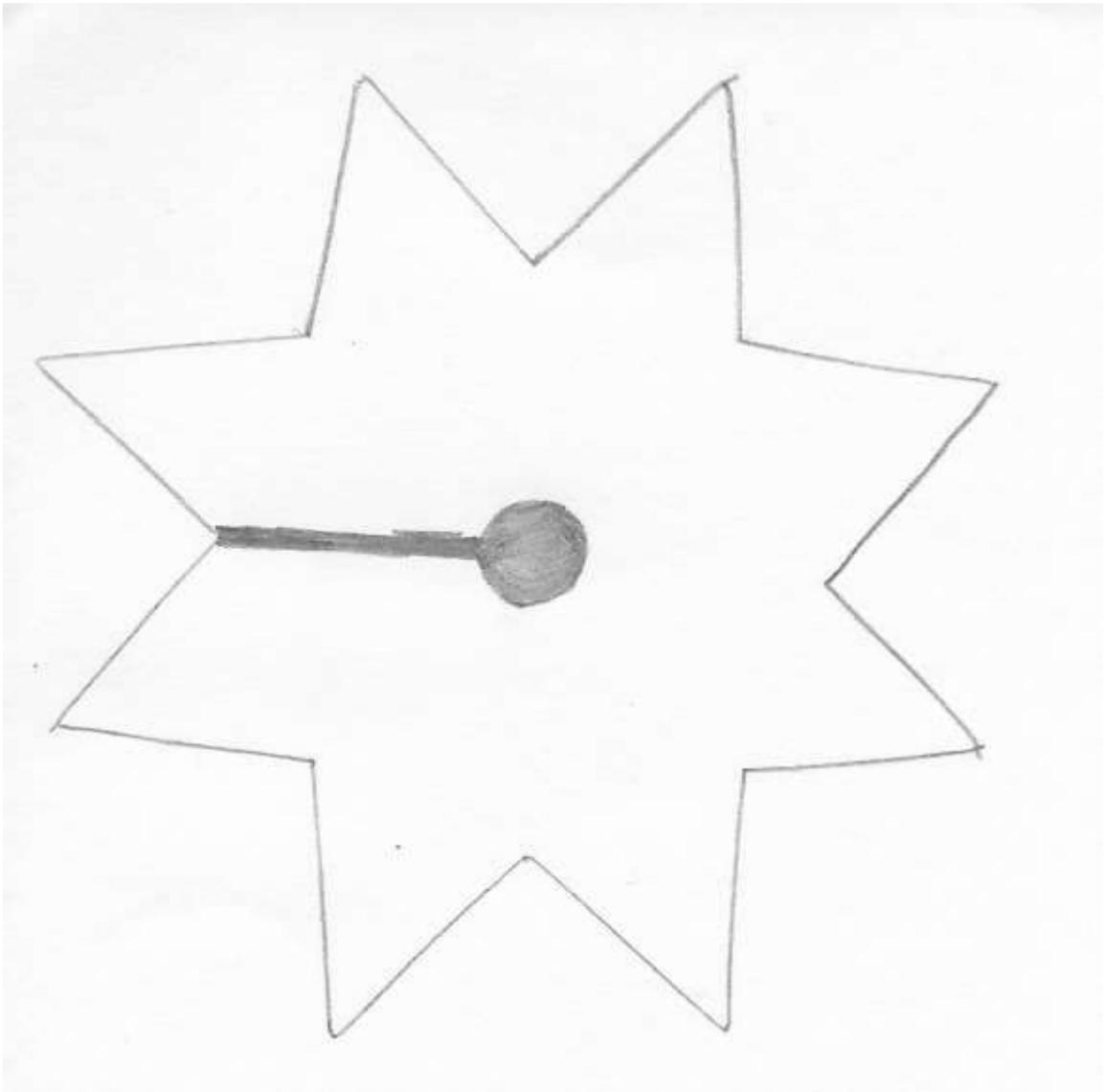
# Deko-Tipps

Für die Sterne an den Sektgläsern einfach die Vorlage auf der nächsten Seite ausschneiden und auf dickes, goldenes Papier übertragen. Ausschneiden, an die Gläser machen, fertig. Die Sterne eignen sich auch gut als Platzkarten oder Glasmarkierer.

Das Tischband ist aus Tafelfolie. Das kann man ganz einfach nach Lust und Laune mit guten Wünschen, lustigen Sprüchen, Cocktails etc. beschriften.

Die Wunderkerzen sind auch schnell und einfach gebastelt:

1. Aus schwarzem Tonkarton Stücke in der Größe 21 cm x 6 cm ausschneiden.
2. Ca. 4 cm von oben mittig einen Schnitt von ca. 2,5 cm Breite machen, ca. 0,6 cm weiter unten nochmal.
3. Ca. 9 cm von oben mittig einen Schnitt von ca. 2,5 cm Breite machen, ca. 0,6 cm weiter unten nochmal.
4. Eine Wunderkerze durch die Schnitte fädeln.
5. Tonkarton nach Wunsch verzieren.



9 cm von Sternzacke zu Sternzacke

Wenn eure Gläser einen größeren/breiteren Fuß haben, dann einfach den Stern entsprechend vergrößern.



HAPPY  
NEW  
YEAR

12  
11  
10  
9  
8  
7  
6  
5  
4  
3  
2  
1