

# Weihnachtliche Genüsse

sind als Hauptgericht und als Kuchen in dieser Ausgabe zu finden.

Eine "**Klassische Ente**" ist bei vielen als Festtagsessen geplant. Hier wird beschrieben, wie man sie am besten schnell und sehr lecker zubereitet.

Dazu gehört ganz klassisch Rotkohl. Wir haben ein Rezept "**Rotkohl mit Feigen**" für Sie vorbereitet.

Ein leckerer Kuchen darf auch nicht fehlen. Den "**Schoko-Quark-Kuchen mit Kokos**" kann man schon gut zwei bis drei Tage vorher backen. Wer kein Kokos mag, läßt es einfach weg.

Wir wünschen genussvolle Weihnachten.

## Ente klassisch mit Füllung



### Zutaten für eine Ente:

1 Ente frisch oder TK  
Salz, Pfeffer

### Füllung:

3 Äpfel  
2 Zwiebeln  
1-2 EL Rosinen

### Deko:

4 mittelgroße Äpfel  
Preiselbeeren, ersatzweise roter Fruchtgelee  
2-3 Rosmarinzweige  
2-3 Thymianzweige

### Zubereitung:

Ente gut waschen und mit Salz und Pfeffer innen und außen einreiben.

Für die Füllung Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel oder Scheiben schneiden. Zwiebeln pellen und in Streifen schneiden. Rosinen zusammen mit Äpfeln und Zwiebeln mischen und in das Innere der Ente stecken. Verschließen mit Zahnschtochern und einem Baumwollfaden.

Äpfel für die Deko nicht schälen, aber mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen.

In eine gefettete kleine Auflaufform stellen.

Die gefüllte, gesalzene und gepfefferte Ente in eine Kasserole legen. Den Deckel auf die Kasserole legen und etwa 60 Minuten bei 200 Grad garen. Dann den Deckel abnehmen und die Temperatur auf 225 Grad stellen und knapp eine Stunde weiter braten. Die Haut ist dann wunderschön kross.

Gleichzeitig kommen die Äpfel in der Auflaufform mit in den Backofen. Nach 20 Minuten sollten sie fertig sein. Dann mit Preiselbeeren oder rotem Gelee füllen.

### Servieren:

Die ganze Ente servieren, die Bratäpfel werden mit angerichtet. Thymian- und Rosmarinzweige kann man mit dekorieren. Wer es mediterran möchte, gibt Rosmarinnadeln oder Thymian mit in die Füllung.

## Rotkohl mit Feigen



### Zutaten für 4 Personen:

1 Rotkohl, etwa 1 kg schwer  
1 Zwiebel  
1-2 EL Rapsöl  
200 ml Apfelsaft  
100 ml Rotwein  
1-2 Lorbeerblätter  
1/2 Zimtstange  
2 EL Balsamico Essig  
6-8 Feigen  
2 EL Honig  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Rotkohl putzen, den Strunk heraus schneiden und den Kohl in feine Streifen hobeln.

Die Zwiebel pellen und fein würfeln.

Öl in einen passenden Topf geben und die Zwiebeln im heißen Öl glasig anschwitzen. Kohl zugeben, mitschwitzen lassen. Mit Wein und Apfelsaft ablöschen.

Lorbeerblatt, Balsamico und Zimt zugeben und bei niedriger Hitze etwa 25-30 Minuten schmoren lassen. Immer mal wieder umrühren, evtl. etwas Wasser oder Brühe zugeben.

Feigen waschen, putzen und in Spalten schneiden. Mit dem Honig unter den Rotkohl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lorbeerblatt und Stangenzimt entfernen und bis zum Servieren warm halten.

### Anmerkung:

Falls Kinder mitessen, kann man den Rotwein durch zusätzlichen Apfelsaft oder Brühe ersetzen.

*Fortsetzung siehe nächste Seite*

# Schoko-Quark-Kuchen mit Kokos



## Zutaten:

### Teig:

200 g weiche Butter  
1 Ei  
200 g Zucker  
325 g Mehl, Type 405  
1 P Backpulver  
6 EL Backkakao  
1 Gläschen Vanillelikör, er-

satzweise Kokos- oder Eierli-  
kör

1 Prise Zimt  
80 g Kokosraspeln

### Füllung:

100 g Butter  
1 P Vanillezucker  
3 Eier  
150 g Zucker

500 g Quark, Magerstufe  
1 P Puddingpulver Vanille,  
Kochvariante  
Butter für die Form  
Mehl, Paniermehl oder Ko-  
kosflocken zum Ausstreuen  
der Form

## Zubereitung:

Teig: Butter, Zucker und das Ei  
gut verrühren. Mehl, Backpul-  
ver und Backkakao gut mi-  
schen und zur Butter / Zucker-  
Mischung geben, alles gut  
durchkneten. Likör und Zimt  
zugeben und alles gut in den  
Teig einfügen.

Für die Füllung: Butter zerlas-  
sen, Zucker, Vanillezucker und  
Eier gut verrühren. Quark und  
Puddingpulver zufügen.

## Fertigstellen:

Eine Springform mit Butter aus-  
streichen und nach Belieben  
mit Mehl, Paniermehl oder Ko-

kosraspeln ausstäuben.

Die Hälfte des Teiges mit den  
Händen in die Form drücken.  
Der Teig klebt etwas, deshalb  
evtl. die Hände mehlieren.

Auf den Teig die Kokosraspeln  
verteilen.

Quarkfüllung obenauf geben.  
Darauf kommt die zweite Häl-  
fte des Teiges. Man kann kleine  
Teigstücke abreißen und sie  
obenauf verteilen, Man kann  
aber auch noch 2-3 Esslöffel  
Mehl und 1/2 Esslöffel Zucker  
zugeben und Streusel daraus  
kneten. Diese Streusel auf der  
Quarkfüllung verteilen.

Backen im vorgeheizten Ba-  
ckofen bei 180 Grad (Ober-  
und Unterhitze) etwa 50 Minu-  
ten.

Den Kuchen im ausgestellten  
Backofen noch 5-7 Minuten las-  
sen. Dann gut auskühlen lassen  
und nach etwa 3 Stunden ganz  
aus der Form nehmen.