

# Günstiges Weihnachtsmenü



## Flammkuchen-Tannenbäume für 4 Personen

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Packung Flammkuchenteig oder den Teig selbstmachen: 300 g Mehl, 1 TL Salz, 0,5 TL Zucker, 150 ml Bier, 50 ml Wasser</li><li>• 1 große Zwiebel</li><li>• 300 g Crème fraîche</li><li>• 200 g Speckwürfel</li><li>• Salz und Pfeffer</li><li>• Weihnachtliche Ausstechformen</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mehl, Salz, Zucker, Bier und Wasser zu einem glatten Teig verkneten.</li><li>2. Den Teig ausrollen und mit den Förmchen Tannenbäume, Sterne etc. ausstechen.</li><li>3. Tannenbäume auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.</li><li>4. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf den Tannenbäumen verstreichen.</li><li>5. Zwiebel in feine Würfel schneiden. Zusammen mit den Speckwürfeln auf den Tannenbäumen verteilen.</li><li>6. Bei 220 ° Umluft 10 Minuten backen.</li></ol>

## Schnitzelpfanne für 4-6 Personen

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 6 Schweineschnitzel</li><li>• Salz und Pfeffer</li><li>• Butter</li><li>• 6 Scheiben Scheiblettenkäse</li><li>• 500 g Champignons</li><li>• 2 Zwiebeln</li><li>• 125 g Speckwürfel</li><li>• 2 Stangen Porree</li><li>• 375 ml Schlagsahne</li><li>• 125 g Schmand</li><li>• Paprikapulver edelsüß</li><li>• Curry</li><li>• 2 Pck. Jägersauce</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Schnitzel waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.</li><li>2. Hohes Backblech (Fettpfanne) mit Butter fetten, Schnitzel nebeneinander legen und mit Scheibenkäse belegen.</li><li>3. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Pilze, Zwiebeln und Speck in Pfanne anbraten. Mit Pfeffer würzen und dann über die Schnitzel verteilen. Porree putzen und in Ringe schneiden. Diese auf Schnitzel verteilen.</li><li>4. Sahne und Schmand verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Paprikapulver würzen. Jägersauce einrühren und über Schnitzel gießen.</li><li>5. 24 Stunden ziehen lassen!!!</li><li>6. Bei 160 ° C Umluft ca. 90 Minuten im Ofen backen.</li></ol>

# Günstiges Weihnachtsmenü



## Einfaches Spekulatius-Eis

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Vanilleeis (150 g pro Person rechnen)</b></li><li>• <b>Spekulatiuskekse (je nach Geschmack)</b></li><li>• <b>Optional: Zimt und Schokoraspeln</b></li><li>• <b>Schokosoße oder Fruchtsoße</b></li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Pro Person 150 g Vanilleeis im Kühlschrank zwei Stunden antauen lassen.</b></li><li>2. <b>Spekulatiuskekse in Klarsichtbeutel tun und mit Nudelholz grob zerkleinern.</b></li><li>3. <b>Die Brösel in das Eis einrühren. Optional können noch ein Teelöffel Zimt und ein Esslöffel Schokoraspeln dazu.</b></li><li>4. <b>Das Eis nun wieder für zwei Stunden in das Gefrierfach packen.</b></li><li>5. <b>Mit Schokosoße oder Fruchtsoße (TK-Früchte mit Puderzucker anrühren) servieren.</b></li><li>6. <b>Möglichst in den nächsten 1-2 Tagen verzehren.</b></li></ol>

Rezept aus: Heidenreich, Franziska u. Bianca Langnickel: Trick 17. Advent und Weihnachten. TOPP frechverlag, 2016.