

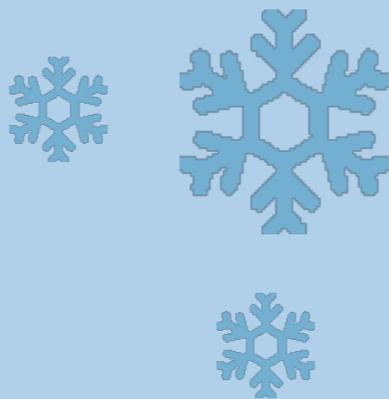


# HAVE A TASTY CHRISTMAS TIME

with Mitsubishi Electric



#Have a tasty Christmas time



# Schokokekse

## ZUTATEN:

270 g Mehl  
50 g Backkakao (ungesüßt)  
120 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
150 g kalte Butter  
2 Eier  
etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Für die Deko:

Zuckerguss oder Kuvertüre  
Zuckerperlen o.ä.

## ZUBEREITUNG

// Mehl, Kakao, Puderzucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücken und Ei zugeben.

// Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. In Folie wickeln, etwas platt drücken und mind. 30 Min. kaltstellen.

// Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

// Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und beliebige Motive aus dem Teig Ausstechen.

// 7 - 10 Minuten, je nach Plätzchengröße, backen

// Die Plätzchen im ausgekühlten Zustand dekorieren.



## Schokokekse gehören für mich zur Weihnachtszeit dazu

Wenn es draußen richtig kalt ist und drinnen gemütlich warm und geschmückt, dann gehören Schokokekse einfach dazu.

Das ist Weihnachten für mich.

**Andreas Wagner**

Präsident der deutschen Niederlassung  
Mitsubishi Electric

Nicht nur gut zur Winterzeit...



# Spekulatius-Käsekuchen-Dessert

## ZUTATEN:

175 gr. Spekulatius  
250 gr. Quark 20%  
250 gr. Magerquark  
175 gr. Joghurt 3,5%

gemahlene Vanille (oder Mark einer Vanilleschote)  
Saft einer Limette  
2 TL brauner Zucker  
Beeren nach Geschmack

## ZUBEREITUNG

// Spekulatius grob zerkleinern

// Quark, Joghurt, Vanille, Limette und Zucker in einer Schüssel glatt rühren und abschmecken

// In schönen Gläsern wie folgt schichten:

- Spekulatius
- Beeren
- Creme
- Spekulatius
- Beeren
- Creme usw.

// Am Ende mit ganzen Beeren und ggf. einem halben Spekulatius garnieren.

// Schmeckt im Sommer auch mit jeder anderen Art von Keksen.

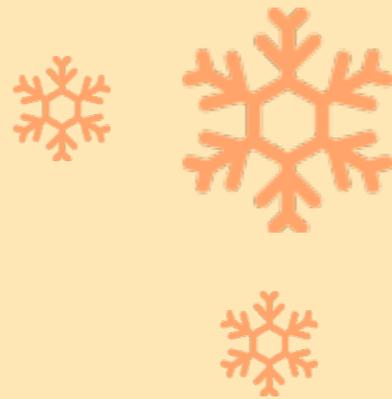


#Have a tasty Christmas time

**Manuela Briegel**  
Expert Human Resources  
Mitsubishi Electric Deutschland



#Have a tasty Christmas time



# Butter- plätzchen

## ZUTATEN:

750g Mehl  
500g Butter  
250g Puderzucker  
3 Eigelb  
1 Pck. Backpulver  
1 Prise Salz

## Glasur:

2 Pck. Puderzucker  
ca. 1,5 Zitronen  
100 g Schokostreusel oder bunte Streusel  
(nach Belieben)  
Für die Deko:

Zuckerguss oder Kuvertüre  
Zuckerperlen o.ä.

## ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und einige Zeit kühlen.

Dann dünn ausrollen und verschiedene Formen ausstechen.

Bei 180°C ca. 10 Minuten backen.

Für die Glasur den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und die Plätzchen bestreichen.

Anschließend verzieren.



## Butterplätzchen läuten bei uns die Weihnachtszeit ein

Die ganze Familie macht mit und im Hintergrund läuft Weihnachtsmusik.

Das Rezept wird schon seit Generationen in unserer Familie verwendet.

### Yasmin Messerer

Administrational Advisor  
Mitsubishi Electric Deutschland

# The (ch)easiest appetizers

Blätterteigröllchen mit Käse, Pesto und italienischem Schinken – eine super leckere und einfache Weihnachtsvorspeise.

Um sie zu machen, muss man noch nicht mal kochen können – und jeder wird sie lieben.

#Have a tasty Christmas time



**Mathilde Maes**  
HR Support  
Mitsubishi Electric Belgium



## Blätterteig- röllchen mit Pesto, Käse & italienischem Schinken

### ZUTATEN:

Blätterteig  
Pesto  
Italienischer Schinken z.B. Serrano-Schinken  
geriebener Parmesankäse  
Eigelb

### ZUBEREITUNG

// Blätterteig ausrollen und mit dem Pesto bestreichen.

// Den Schinken auf dem gesamten Teig verteilen und den Käse darüberstreuen. Den Blätterteig wieder zylinderförmig aufrollen und Plastikfolie einwickeln.

// 45 Minuten kühl stellen

// Backofen auf 190 °C vorheizen

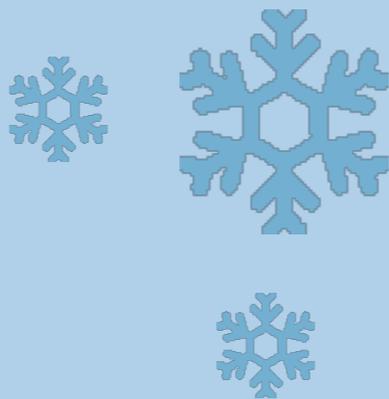
// Die Blätterteigrolle in jeweils 3 cm breite Stücke schneiden Etwas Eigelb darüber verteilen, damit der Blätterteig schön knusprig wird

// Die Röllchen für 15-20 Minuten im Ofen lassen





#Have a tasty Christmas time



# Hähnchenkeulen Marbella

## ZUTATEN (für 4 Personen):

8 Hähnchenkeulen oder Hähnchenbrüste, drei bis viermal bis auf den Knochen eingeschnitten  
5 Knoblauchzehen, zerdrückt  
100 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse  
15 g frischer Oregano, Blätter abgezupft, plus mehr zum Servieren  
3 EL Rotweinessig  
3 EL Olivenöl

100 g entsteinte grüne Oliven  
60 g Kapern plus zwei EL Lake aus dem Glas  
120 g Medjool Datteln entsteint und längs geviertelt  
2 Lorbeerblätter  
120 ml trockener Weißwein  
1 EL Dattel- oder Ahornsirup  
Salz und schwarzer Pfeffer nach Bedarf

## ZUBEREITUNG

// Die Hähnchenstücke in eine große Schüssel legen. Die anderen Zutaten – außer Weißwein und Dattelsirup – zugeben und alles mit 1 TL Salz und reichlich schwarzem Pfeffer (frisch gemahlen) würzen. Behutsam vermengen, die Schüssel zudecken und die Hähnchenstücke 1-2 Tage im Kühlschrank marinieren. Ab und zu wenden.

// Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen

// Die Hähnchenstücke samt der Marinade in einem großen Bräter verteilen. Den Wein mit dem Sirup verrühren, das Hähnchen damit übergießen und 50 Minuten im Ofen braten, bis die Haut goldbraun und das Fleisch durchgegart ist. Zwischendurch mit dem Bratensaft übergießen.

// Aus dem Ofen nehmen und auf einer großen Platte anrichten. Vor dem Servieren mit dem frischen Oregano bestreuen.

// Beilagen nach Wahl



## Das etwas andere Hähnchen

Ein Gericht, das man auch sehr gut für Freunde kochen kann.

Ich würde es auch „das etwas andere Hähnchen“ nennen.

**Georg Jennen**  
General Manager  
Mitsubishi Electric Deutschland

# Der perfekt Start in die Vorweihnachtszeit

„Vanillekipferl gehören für mich seit der Kindheit zu Weihnachten dazu. In Kombination mit dem heißen Apfelstrudelpunsch lässt sich die Weihnachtszeit besonders gut einleiten.“



#Have a tasty Christmas time



**Pia Hellingrath**  
Living Environment Systems  
Mitsubishi Electric Deutschland

## Vanillekipferl & heißer Apfelpunsch

### ZUTATEN:

250 g Mehl  
100 g geriebene Mandeln o.  
Haselnüsse  
100 g Zucker

150 g Butter  
1 Prise Salz  
2 EL Vanille Zucker  
100 g Puderzucker

**Apfelpunsch:**  
4 cl Kokosnusslikör  
2 cl Zimtsirup  
200 ml Apfelsaft

### ZUBEREITUNG

// Mehl, Mandeln oder Haselnüsse, Zucker, kleingeschnittene Butter und Salz mit den Händen zu einem Mürbeteig verkneten.

// Mehrere Rollen mit dem Durchmesser eines 2€ Stücks daraus formen, in Frischhaltefolie wickeln, 30 Minuten kalt stellen und ruhen lassen.

// Danach von den Rollen knapp fingerdicke Scheiben abschneiden und daraus die Vanillekipferl formen.

// Die geformten Vanillekipferl bei 200 Grad ca. 10 – 15 Minuten backen.

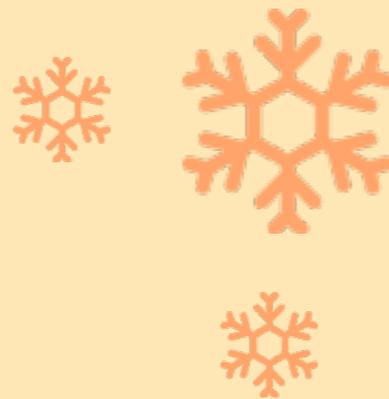
// Währenddessen den Vanillezucker und den Puderzucker vermischen. Nach dem Backen die noch warmen Vanillekipferl vorsichtig vom Blech lösen und in der Vanille- & Puderzuckermischung wälzen

// Apfelsaft erwärmen und anschließend Kokosnusslikör und Zimtsirup hinzufügen. Zusammen mit den Kipferl genießen





#Have a tasty Christmas time



# Napoleon Torte

## ZUTATEN:

### Für den Teig:

250g Butter (kalt)  
1 Ei (kalt)  
200 ml kaltes Wasser  
ca. 520g Mehl  
10g Backpulver

1 Prise Salz  
Mehl für die Arbeitsfläche

### Für die Creme:

1 Liter Milch  
170g Butter (zimmerwarm)

300g Zucker  
4 Eier  
60g Mehl  
Vanille

## ZUBEREITUNG

// Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, kalte Butter dazugeben und fein schlagen.

// Ei und kaltes Wasser dazugeben und schnell zu einem weichen Teig verkneten. Den Teig in 9 Teile teilen und 1,5-2 Stunden kalt stellen.

// Dann jedes Stück dünn zu einem Kreis ausrollen, bei 210 °C ca. 5 – 7 Minuten backen und abkühlen lassen.

// Den restlichen Teig ausrollen, backen und zerkrümeln.

// Für die Sahne Eier und Mehl mischen. Milch und Zucker in einen Topf geben, erhitzen, vom Herd nehmen und die Ei-Mehl-Mischung langsam unterrühren.

// Dann die Masse 1 – 2 Minuten köcheln lassen, bis sie eine puddingartige Konsistenz hat, und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Weiche Butter und Vanille hinzufügen und mischen, bis eine homogene Creme entsteht.

// Die Creme auf den Tortenböden verteilen und übereinander stapeln. Den Kuchen mit den Krümeln bestreuen und etwa 8 Stunden kalt stellen.



## Ein Hingucker auf jeder Weihnachtstafel

Russische Napoleon Torte ist ein traditioneller Kuchen, der bei Groß und Klein gleichermaßen beliebt ist.

### Maxim Keshin

Technical Specialist for High Precision GNSS Correction Systems,  
High Precision Positioning Systems  
Mitsubishi Electric Deutschland

# Die besten Kekse für die schönste Zeit des Jahres

Vanillekipferl sind die besten Kekse für die schönste Zeit des Jahres!  
Zusammen mit meiner Mutter backe ich jedes Jahr Unmengen dieser Kekse.

#Have a tasty Christmas time



**Sonja Theuerkauf**  
Anwältin  
Mitsubishi Electric Deutschland



## Vanillekipferl

### ZUTATEN:

300 gr. Mehl (Weizenmehl)  
125 gr. Zucker (feinster Zucker, kein Puderzucker)  
1 Päckchen Vanillezucker (oder hausgemachte Mischung)  
3 Eigelb  
125 gr. fein gemahlene Mandeln  
250 gr. Butter oder Margarine

Zum Bestreuen:

2 Päckchen Vanillezucker (Allerdings bevorzuge ich eine hausgemachte Mischung aus Zucker und dem Extrakt von mindestens einer Vanilleschote. Das ist viel aromatischer.)

### ZUBEREITUNG

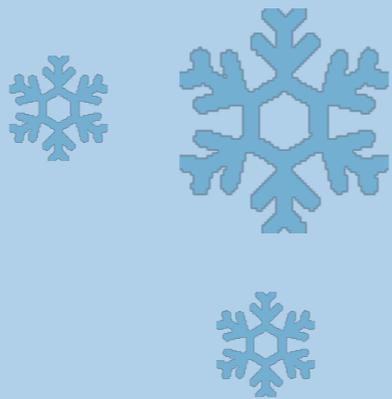
- // Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten und eine Stunde kühl ruhen lassen.
- // Dann aus dem Teig kleine Kipferl formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und hellgelb bis goldbraun backen (je nach Geschmack).
- // Backzeit ca. 10-12 Minuten bei 175-190°C
- // Die noch heißen Kipferl direkt im Vanillezucker wälzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp: Sollte der Teig beim Formen des Kipferls zu weich werden, den Teig einfach für einige Zeit in den Kühlschrank stellen.





#Have a tasty Christmas time



# Aussteckplätzchen

## ZUTATEN

500g Mehl  
250g Butter  
175g Zucker  
1 Pack. Backpulver  
1 Pack. Vanillezucker  
2 Eier

Für die Deko:

Zuckerguss oder Vollmilchkuvertüre  
Streusel

## ZUBEREITUNG

// Alle Zutaten zu einem festen Teig kneten.

// Den Teig dünn ausrollen und mit Förmchen ausstechen.

// Bei 160°C 10-15 Minuten backen.

// Nach Lust und Laune verzieren.



## Einfach, schnell und lecker

Unser „Lieblingsrezept“ wird jedes Jahr in der Vorweihnachtszeit gebacken und die ganze Familie macht mit.

**Anastasia Weihrauch**  
Sachbearbeiterin Zentraleinkauf  
Mitsubishi Electric Deutschland

# Orangen-Schoko-Plätzchen

Jedes Jahr ein „Muss“.

## ZUTATEN:

200 g Weizenmehl  
60 g Speisestärke  
1 gestr. TL Backpulver  
100 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker  
abgeriebene Schale von  
1 Orange  
1 Ei

125 g weiche Butter  
100 g zartbittere Schokolade

## ZUBEREITUNG

// Schokolade in kleine Stücke schneiden.

// Zutaten vermischen und mit einem Knethaken erst auf niedrigster und dann auf höchster Stufe durcharbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

// Aus dem Teig etwa 3 cm dicke Rollen formen, breitdrücken, so dass die Teigrollen etwa 5 cm breit und gut 1 cm hoch sind und kalt stellen, bis der Teig hart geworden ist.

// Mit einem scharfen Messer ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 175-200°C (Heißluft 160-180°C, Gas Stufe 3-4) ca. 10 Minuten backen.



#Have a tasty Christmas time

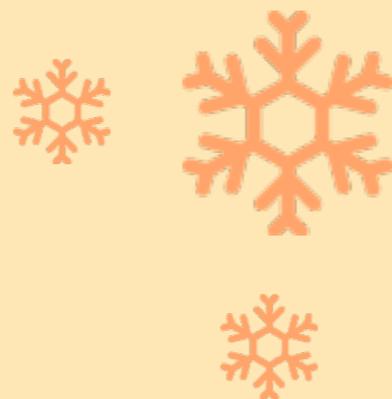


**Claudia Moschner**  
Expert Human Resources  
Mitsubishi Electric Deutschland





#Have a tasty Christmas time



# Weihnachtsbrot

## ZUTATEN:

350g starkes Weißmehl (Typ 405 oder 550) plus extra zum Bestäuben  
1 Teelöffel Salz  
2 Esslöffel Honig  
20g Butter  
1 1/2 Esslöffel Spekulatius-Gewürz

240 ml Wasser  
1 Teelöffel Hefe  
30g gehackte Haselnüsse  
30g gehackte Walnüsse  
30g gehackte Mandeln

## ZUBEREITUNG

// Das Mehl in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken, dann Hefe, Honig, gehackte Nüsse, Butter und Wasser hinzufügen.

// Leicht zu einem Vorteig vermischen und diesen 30 Minuten lang bei eingeschaltetem Licht im Ofen gehen lassen.

// Den Teig salzen und 5 Minuten lang gut verrühren.

// Den Teig weitere 30 Minuten gehen lassen. Die Kastenform mit Butter einfetten. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, in die Form geben und erneut 30 Minuten gehen lassen.

// Backofen auf 220 °C (oben und unten) vorheizen und 10 Minuten backen. Auf 190 °C (Umluft) reduzieren und 50 Minuten backen, bis es goldbraun wird.

## Duftet wie Weihnachtskekse

Wir backen das Brot jedes Jahr am 24. Dezember, nicht nur für uns, sondern auch als Geschenk für die Nachbarn, um uns bei Ihnen für die gute Nachbarschaft zu bedanken. Das Brot duftet wie Spekulatius-Kekse. Die Zubereitung dauert zwischen 3 und 4 Stunden. Es wird eine 32cm lange Brotbackform empfohlen.

### **Kuniko Niki-Gröting**

Assistant  
Living Environment Systems Sales and Marketing Headquarter  
Mitsubishi Electric Deutschland



# Dürfen bei uns zur Weihnachtszeit nicht fehlen

Die Lieblingskekse meiner ganzen Familie. Spitzbuben dürfen bei uns zuhause in der Weihnachtszeit nicht fehlen.

Egal, welche anderen Plätzchen ansonsten noch gebacken werden, die selbstgemachten Spitzbuben meiner Oma sind immer zuerst aufgegessen, weil sie einfach so lecker sind.

#Have a tasty Christmas time



**Lea Kolodziej**  
Studentin  
Corporate Communications  
Mitsubishi Electric Deutschland



## Spitzbuben

### ZUTATEN:

375g Mehl  
1 gestrichener Teelöffel Backpulver  
200g Zucker  
1 Packet Vanillinzucker  
250g Butter  
125g geriebene Mandeln  
Himbeer- oder Johannisbeermarmelade

### ZUBEREITUNG

// Alle Zutaten in einer großen Schüssel gut miteinander verkneten.

// Den Teig für zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

// Anschließend runde oder blumenförmige Plätzchen aus dem Teig ausstechen. In die Mitte jedes zweiten Plätzchens ein Fingerhut-großes Loch stechen.

// Die Kekse bei 150° Umluft (175° Ober- und Unterhitze) für 5-10 Minuten im Ofen backen.

// In der Zwischenzeit die Marmelade erwärmen.

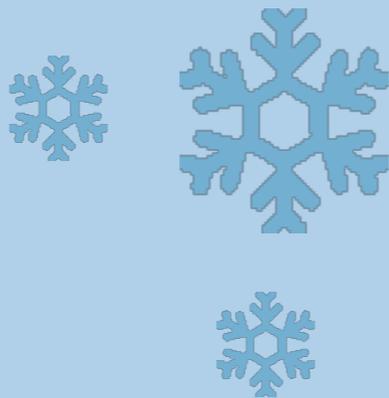
// Wenn die Kekse aus dem Ofen kommen, die Marmelade glatt rühren und auf die heißen, nicht durchlöcherten Plätzchen streichen. Je ein durchlöchertes Plätzchen aufsetzen und etwas andrücken.

// Die Spitzbuben abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.





#Have a tasty Christmas time



# Osso Buco

## ZUTATEN (für 6 Personen)

3 Möhren, mittlere Größe  
2 Zwiebeln  
Knoblauch (5 Zehen)  
3 Stangen Staudensellerie  
3 EL Butter  
6 Kalbshaxen Scheiben  
à ca. 350 gr.  
Salz und gestoßener Pfeffer  
2 Bund glatte Petersilie

3 EL Mehl  
4 EL natives Olivenöl  
¼ l trockener Weißwein  
800g geschälte Tomaten  
0,5 l Fleischbrühe (oder Fond  
aus dem Glas)  
2 Lorbeerblätter (am Besten im Gewürzsäckchen)

Jeweils ½ TL getrockneter  
Thymian & Oregano  
1-2 unbehandelte Zitronen für  
die Gremolata (italienische  
Gewürzmischung)  
Ciabatta, selbstgemacht oder vom  
Bäcker

## ZUBEREITUNG

// Möhren und Sellerie putzen und in sehr feine Würfel schneiden. 2 Knoblauchzehen und die Zwiebeln fein hacken.

// Butter in einem Bräter zerlassen und die Zwiebeln darin glasig düsten lassen. Das Gemüse und den gehackten Knoblauch dazugeben und kurz mit garen. Danach alles vom Herd nehmen.

// Mit Küchengarn die Kalbshaxen Scheiben rund binden und mit Salz und Pfeffer würzen.

// Von beiden Seiten mit Mehl bestäuben und in einer großen Pfanne in dem erhitzten Öl bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Das Fleisch auf das Gemüse in den Bräter legen.

// Das Öl aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit dem Weißwein unter vorsichtigem Rühren auflösen, bis sich die Flüssigkeit auf etwas 1/3 reduziert hat.

// Den Ofen auf 175° vorheizen.

// Tomaten vierteln und entkernen, die Petersilie grob hacken.

// 125 ml Fleischbrühe zu der Reduktion hinzugeben, die restlichen 375 ml in einem Topf erhitzen.

// Petersilie, Thymian, Oregano, Tomaten und Lorbeer zu der Reduktion hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und aufkochen lassen.

// Die Soße über die Haxen gießen und erneut kurz aufkochen lassen.

// Den geschlossenen Bräter für ca. 2,5 Stunden in den Ofen schieben. Jeweils nach 20 Min. mit der heißen Brühe aus dem Topf übergießen.

// Für die Gremolata die restliche Petersilie sehr fein hacken. Zitronen heiß abwaschen und die Schale fein abreiben.

// Den restlichen Knoblauch fein hacken und mit der Zitronenschale und der Petersilie vermengen.

// Den Bräter aus dem Ofen holen und das Fleisch mit dem Gemüse auf die Teller verteilen. Je nach Belieben mit Gremolata würzen.

// Ein trockener Rotwein und ein frisches Ciabatta passen ideal dazu.

## Braucht etwas Zeit, aber das ist es absolut wert

Ich bin immer wieder begeistert von der Qualität und dem Geschmack von italienischem Essen.

**Christian Senger**  
Senior Product Manager Inverter  
Industrial Automation  
Mitsubishi Electric Deutschland



# Gehören zur Weihnachtszeit dazu. Nougatplätzchen

Für alle Schokoladen und Nougat Liebhaber, sind dies hier auf den Fall die richtigen Plätzchen und für mich gehören Sie auf jeden Fall zur Weihnachtszeit dazu.



#Have a tasty Christmas time



**Mareike Janßen**  
Coordinator Online Marketing  
Corporate Communications  
Mitsubishi Electric Deutschland

## ZUTATEN:

100g weiche Butter  
200g Nougat (in Stücke geschnitten)  
300g Mehl  
1 Ei

1/2 TL Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz

**Zum Verzieren:**  
Schokoladenkuvertüre  
gehackte Mandeln  
Krokant  
Streusel

## ZUBEREITUNG

// Butter und Nougat verkneten, bis alles schön cremig ist.

// Ei, Vanillezucker und Salz hinzu geben und gleichmäßig verrühren.

// Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unter die Nougatmasse kneten.

// Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gepackt für 30 Min. in den Kühlschrank.

// Teig in zwei Teile teilen und jeweils 3-5 mm dick ausrollen.

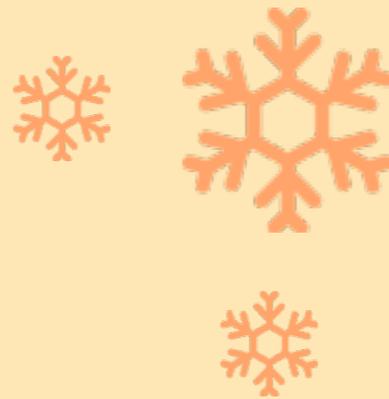
// Fertig ausgestochene Plätzchen bei 160° Umluft für 10 Min. backen.

// Nach dem Abkühlen mit der geschmolzenen Kuvertüre verzieren und diese trocknen lassen.





#Have a tasty Christmas time



# Trockenfrüchte Ladoo

## ZUTATEN:

1 Tasse Mandeln (am besten ohne Haut)  
1 Tasse Cashew Kerne  
1 Tasse Pistazien  
1 Tasse Walnüsse

2+1/2 Tasse weicher, kernlose Datteln  
1/4 EL Muskatnusspulver  
1/2 EL Kardamompulver

## ZUBEREITUNG

// Cashewkerne, Pistazien und Walnüsse nacheinander in einer Pfanne 2-3 Minuten leicht rösten, bis sie leicht aromatisch sind.

// Die gerösteten Nüsse in einem Mixer mit Muskat- und Kardamompulver mixen, bis die Nüsse zu 80 % fein gehackt sind (mindestens 5-6 Mischpulse).

// Nun die kernlosen Datteln hinzufügen und mixen, bis die Mischung dick und weich wird.

// Aus einer kleiner Menge mit der Hand eine kleine Kugel (Ladoo) formen.

// Die Kugel auf dem Nusspulver rollen und anschließend wiederholen die Schritte mit der Restmenge wiederholen.

// Fertig! Entweder sofort verzehren oder in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

## Leckere Energiebällchen

Diese leckeren Energiebällchen sind die Lieblingssüßigkeit meiner Familie zu festlichen Anlässen.

Trockenfrüchte Ladoo sind eine der besten indischen Süßigkeiten – einfach zuzubereiten von allen geliebt

### Naveen Babu Chinta

Technical Specialist Engineer  
High Precision Positioning System  
Mitsubishi Electric Deutschland



Es ist nicht Weihnachten,  
wenn keine Haferflocken-  
Nuss Plätzchen auf dem  
Teller liegen..

#Have a tasty Christmas time



**Heiko Schröder**  
Sales Engineer  
Industrial Automation  
Mitsubishi Electric Deutschland



## Haferflocken- Nuss-Plätzchen

### ZUTATEN:

250g Butter  
200g Zucker  
2 Päckchen Vanillin Zucker  
2 Eier  
200g geriebene Nüsse  
300g Haferflocken  
4 Esslöffel Mehl  
2 Teelöffel Backpulver

### ZUBEREITUNG

// Alle Zutaten gut verrühren.

// Aus dem Teig kleine, Haselnuss-große Kugel rollen und diese mit Abstand auf dem Backblech verteilen.

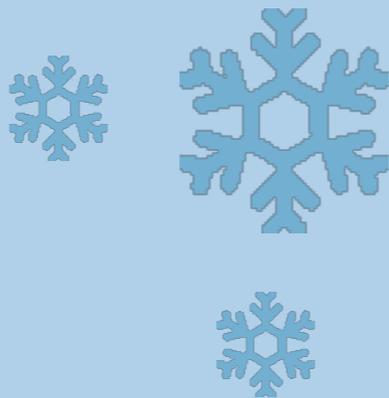
// Anschließend mit einer Gabel die Kugeln flach drücken. Dazu am besten die Gabel vorher in etwas Mehl tauchen, damit die Plätzchen nicht an der Gabel kleben bleiben.

// Die Plätzchen bei 180°Grad circa 10-15 Minuten backen.





#Have a tasty Christmas time



# Rippchen in einer süßen Tomatensauce

## ZUTATEN (für 4 Personen)

2 quadratische Rippchen	8 Tomaten	Oliven
8 Karotten	4 grüne Paprika	1 Liter passierte Tomaten
4 Petersilienwurzeln	1 rote Chilischote	Sauerrahm
8 Rüben	20 getrocknete Aprikosen	Salz und Pfeffer
2 rote Paprika	30 schwarze und / oder grüne	Olivenöl

## ZUBEREITUNG

// Die Rippchen in Stücke schneiden. Karotten, Petersilienwurzeln und Rüben schälen und in grobe Stücke schneiden. Paprika, Tomaten, grüne Paprika und Chilischote auch grob hacken.

// Die Rippchen in die Pfanne geben und anbraten, bis sie goldbraun sind.

// Das ganze Gemüse in einem Schuss Olivenöl anbraten. Frisches Basilikum, Thymian, Aprikosen und Oliven hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Rippchen dazugeben und die Tomatensauce darüber gießen. Köcheln lassen, bis die Rippchen vollständig gegart sind.

// Die grünen Kräuter für die Chimichurri zusammen mit einem Schuss Olivenöl fein hacken. Die Frühlingszwiebel und die rote Paprika ebenfalls fein hacken. Zu den grünen Kräutern geben und erneut hacken. Die Chumichurri in ein Glas füllen und mit der Schale und dem Saft einer halben Zitrone und einer Prise Salz würzen.

Zum Servieren:

Die Rippchen in eine große Schüssel geben und mit der Chimichurri-Sauce und einem Klecks Sauerrahm toppen.



## Das beste Wohlfühlgericht nach einem langen Winterspaziergang.

Die Kombination von süßer Tomatensauce mit den frischen Kräutern des Chimichurris macht dieses Gericht so besonders.

**Thomas Pertry**  
Senior Marketeer  
Living Environment Systems  
Mitsubishi Electric Belgien

# Zum Essen fast zu schade.

Die Rentier-Kekse sind superlecker und sehen toll auf jedem Plätzchenteller aus.

Und eigentlich sind sie zum Essen fast zu schade – aber trotzdem jedes Mal sofort aufgegessen.



*#Have a tasty Christmas time*

**Susanne Thormählen**  
Expert Corporate Communications  
Mitsubishi Electric Deutschland

# Rentier-Kekse

## ZUTATEN:

250 g Dinkelmehl (Type 1050)  
100 g Kokosblütenzucker  
½ TL Backpulver  
½ TL Vanillepulver  
1 Prise Zimt

½ TL Salz  
200 g stückige Erdnussmus  
80 g Butter (zimmerwarm)  
1 Ei  
1 EL Milch

kleine Salzbrezeln zum Verzieren  
60 Schokotropfen (backstabil)  
30 rote Schokolinsen zum Verzieren

## ZUBEREITUNG

// Mehl, Kokosblütenzucker, Backpulver, Vanillepulver, Zimt und Salz mischen. Butter in Stücke schneiden und mit Erdnussbutter, Ei und Milch dazugeben und zu einem geschmeidigen Mürbeteig kneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

// In der Zwischenzeit aus den Salzbrezeln für die Geweihe der Rentiere kleine „Y“ schneiden.

// Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in ca. 30 Stücke schneiden. Diese zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und flach drücken. Mit Schokotropfen als Augen verzieren.

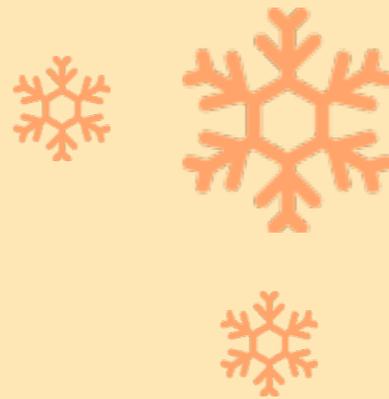
// Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2–3) ca. 8 Minuten backen.

// Kekse herausnehmen und sofort die „Geweihe“ in die Cookies stecken und mit Schokolinsen als Nase verzieren.





#Have a tasty Christmas time



# Linzer Tortenstücke

## ZUTATEN:

400g Mehl  
400g Zucker  
400g Butter  
400g Haselnüsse  
1 Ei

2 Esslöffel Kakao  
1 Esslöffel Zimt  
1 Prise gemahlene Nelken  
2 ml Bittermandelgeschmack  
1/2 Teelöffel Backpulver

1 Schuss Kirschnaps  
Johannisbeer- oder Himbeer-  
marmelade  
1 Eigelb

## ZUBEREITUNG

// Alle Zutaten – außer Marmelade und Eigelb – zu einem Teig verkneten. Zugedeckt im Kühlschrank 3-4 Stunden abkühlen lassen.

// Ca. 1/3 des Teiges aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen. Ca. 30 Weihnachtsformen wie Sterne (ausreichend um eine Fläche von 40x30 cm in der Summe abzudecken) ausstechen und beiseite legen.

// Den Rest des Teigs ausrollen und auf ein gefettetes Backblech mit ca. 40x30 cm legen. Die Marmelade darüber verteilen. nun die ausgestochenen Sterne oder andere Formen auf die Marmelade legen.

// Etwas Platz dazwischen lassen und mit Eigelb bestreichen.

// Bei 175°C 25-30 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.

// In kleine Stücke schneiden und vor dem Verzehr etwa eine Woche ruhen lassen.



## Wie ein Weihnachtskeks – aber besser...

In der Vorweihnachtszeit backen wir in unserer Familienbäckerei Weihnachtsgebäck.

Am leckersten ist für mich neben all den anderen Keksen die Linzer Torte (in viele kleine Stücke geschnitten).  
Aber Achtung: Der Schuss Kirschnaps darf nicht fehlen.

### Matthias Bühler

Area Sales Manager  
Mechatronics Machinery  
Mitsubishi Electric Deutschland

Zusammen mit Familie  
und Freunden lässt es sich  
gleich viel leichter und viel-  
fältiger Backen...

... und hat zudem ressourcenschonende  
Nebeneffekte. Jeder Gedanke an Bio und  
Nachhaltigkeit ist jedoch dann passé,  
wenn die Backwaren nicht schmecken.

#Have a tasty Christmas time



**Silke Engelmann**  
Marketing Communication  
Semiconductor  
Mitsubishi Electric Deutschland



## Mandel- Florentiner

### ZUTATEN:

50g Bio-Butter  
50g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
50g Honig  
100g vegane Schokolade (z.B. Hafer-Creme)  
100g gehobelte Mandeln  
100g Zartbitterschokolade

### ZUBEREITUNG

// Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Honig in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und unter Rühren leicht bräunen. Sahne zugeben und so lange rühren, bis der Zucker vollständig gelöst ist und die Masse zähflüssig wird.

// Mandeln untermischen und bei schwacher Hitze etwa 5 Min. köcheln lassen, bis die Masse ganz gebunden ist.

// Jeweils einen Teelöffel der Mandelmasse auf das Backblech setzen und leicht flach drücken.

// Blech in den Backofen schieben und backen bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.  
Einschub: Mitte Heißluft: etwa 160°C Backzeit: etwa 7 Min.

// Nach dem Backen das noch weiche Gebäck etwa 5 Min. abkühlen lassen. Dann erst die Florentiner mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und vollständig erkalten lassen.

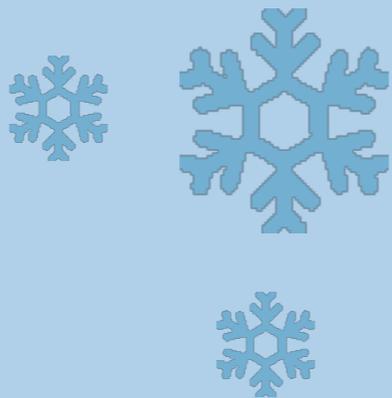
// Schokolade grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.

// Erkalte Florentiner auf eine grobzinkige Gabel oder auf eine Pralinengabel legen, in den Guss tauchen, leicht abstreifen und mit der Guss-Seite auf Backpapier setzen und fest werden lassen.





#Have a tasty Christmas time



**Arnold Lange**  
Koordinator Zentraleinkauf  
General Administration  
Mitsubishi Electric Deutschland

# Shortbread

## ZUTATEN

400 gr. Mehl  
300 g gesalzene Butter  
250 g brauner Zucker

## ZUBEREITUNG

// Weiche Butter, Mehl und Zucker zu einem glatten Teig kneten und abgedeckt für eine halbe Stunde kühl stellen.

// Den Teig vierteln, mit Mehl an den Händen zu je einer zwei Zentimeter dicken Rolle formen. Rund zwei Zentimeter breite Stücke schneiden.

// Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, jeden Keks mit der Gabel einstechen. Etwa 20 Minuten bei 175 Grad (Ober-/Unterhitze) backen, bis das Gebäck hellbraun ist.

// Wer es raffinierter mag, kann die Kekse noch mit Ingwerstücken, Zimt oder Schokostücken aufpeppen.



## Bei allen beliebt – von der Oma bis zum Kater...

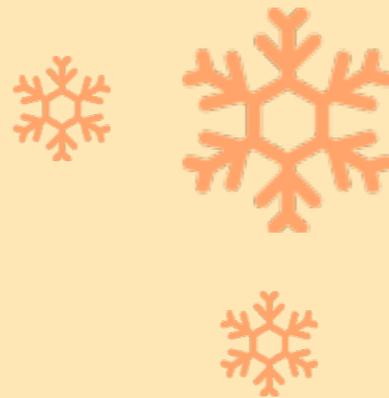
Meine Tante Monika war in den 60er Jahren mehrmals als Aupair in England und lernte dort das buttrige Gebäck der schottischen Nachbarn lieben. So sehr, dass sie sich nach ihrer Rückkehr – so erzählt es die Familienlegende – erstmal einer radikalen Kaffee-Zigaretten-diät unterzog.

Was für die Kekse spricht: nur drei Zutaten, einfache und schnelle Zubereitung (auch jüngere Kinder können mitmachen) und der verführerische Geschmack.

Noch heute wird meine Tante immer wieder auf das Rezept angesprochen, sobald ein Gast einen ihrer Kekse probiert hat. Auch bei uns ist das Shortbread überaus beliebt – von der Oma bis zum Kater.



#Have a tasty Christmas time



# Gebrannte Mandeln aus dem Wok

## ZUTATEN:

200g Mandeln  
200g Zucker  
100 ml Wasser  
10 g Vanillezucker  
1/2 TL Zimt

## ZUBEREITUNG

// Zucker mit Vanillezucker und Zimt in den Wok geben und mischen.

// Wasser hinzugeben und zum Kochen bringen, ohne dabei zu rühren.

// Die Mandeln hinzugeben und vorsichtig bei hoher Temperatur umrühren.

// Wenn der Zucker trocken ist (es bilden sich weiße Kristalle) auf mittlere Temperatur reduzieren und weiter rühren.

// So lange rühren bis der Zucker schmilzt und die Mandeln glänzen.

// Die Mandeln aus dem Wok nehmen und mit zwei Gabeln voneinander trennen und abkühlen lassen.

## Für ein bisschen Weihnachtsmarkt zu Hause...

...sind gebrannte Mandeln ein Muss.

### Sven Mülleneisen

Head of European Customer Support  
Mechatronics CNC  
Mitsubishi Electric Deutschland



# Bringt Gold und Glück im Neuen Jahr

In Japan bereiten wir speziell zum Jahreswechsel ganz besondere Gerichte zu.

Maronencreme bringt Gold und Glück im Neuen Jahr.



#Have a tasty Christmas time



**Emi Suzuki-Rosner**  
Assistant to Branch President  
Mitsubishi Electric Deutschland

# Kuri-Kiton Maronencreme aus Süßkartoffeln

## ZUTATEN:

15 Maronen in Sirup  
500g Süßkartoffeln  
150g Zucker  
3 GL Mirin (Reiswein)  
3 GL Maronen Sirup  
1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG

// Süßkartoffeln schälen, klein schneiden, erst kurz ins Wasserbad tauchen, dann weich kochen und anschließend pürieren.

// Süßkartoffelpüree mit schwacher Hitze erwärmen und alle Zutaten außer den Maronen dazugeben

// Püree weiter erwärmen und rühren bis es die gewünschte Dicke erreicht hat

// Püree zu Kugeln formen und mit Maronen dekorieren

// Kuri-Kinton kann natürlich auch nur aus Maronen zubereitet werden



